



Cookies chocolat au blé noir et au chouchous la p'tite bretonne

Cuisson : 10mn de cuisson

Recette facile et **sans gluten**

Ingrédients : 400g de farine de blé noir (ou farine blanche), 100g de cassonade, 2 à 3 œufs, 250g de beurre, ½ cuillère à café de sel de Guérande, 6g de levure chimique, 80g de miel (nature ou blé noir), 200g de chocolat noir haché, 150g de chouchous caramélisés, 50g d'amandes concassés

- Vous pouvez choisir des chouchous cacahuètes ou amandes.

Préparation :

- Dans un récipient mélangé la farine, le sel, la cassonade, le miel et la levure chimique.
- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux ainsi que les œufs, mélangé jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte bien lisse.
- Hacher le chocolat et les chouchous, concasser les amandes
- Ajouter-les et mélanger-les à l'aide d'une spatule.
- Faites des petites boules et les aplatir sur une feuille de cuisson. Espacer les boules pour faciliter leurs cuissons.
- Enfourez pour environ 10mn. Ne pas trop cuire vos cookies, pour garder le moelleux.

Astuce : Pour faire les boules de cookies, farinez la pâte si celle-ci est trop collante.

Recette de **Wendy** site : laptitebretonne.fr 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.