

Cookies moelleux aux pépites de chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Un goûter qui plaît à tous les coups !

Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 25 g de cassonade
- 100 g d'amandes en poudre
- 125 g de beurre fondu
- 0,5 sachet de levure chimique
- 125 g de pépites de chocolat

Préparation

- 1 Préchauffer le four à Th5 (150°C). Mélangez la farine, la poudre d'amandes et la levure ainsi que le beurre fondu froid. Ajouter le sucre, les oeufs et enfin les pépites de chocolat.
- 2 Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposez des boules de pâte et les aplatir un peu à la forme souhaitée en les espaçant suffisamment pour éviter qu'elles ne collent entre elles à la cuisson. Enfouez pour 15 minutes.
- 3 Sortez-les dès la fin de la cuisson et laissez refroidir un peu et dégustez-les avec un bon café, thé ou chocolat chaud.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifeme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

