

Cookies au pain dur



Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf,
- 150 de pain dur passé en chapelure fine + 75 g de farine de sarrasin + 75 g de farine blanche,
- 1 cuillère à café de bicarbonate (de cuisine),
- 1/4 de cuillère à café de sel,
- 100 g de pépites de chocolat

Recette :

1. Faire fondre le beurre à feu très doux. Ajouter le sucre et faire blanchir le mélange. Ajouter l'œuf entier. Mélanger soigneusement avec une cuillère en bois.
2. Ajouter le mélange chapelure et farines puis les pépites de chocolat.
3. Déposer des cuillères de préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant. Aplatir les gâteaux avec les doigts.
4. Faire cuire 10 minutes à 190°.