

Cookies sans œufs



Ingrédients (pour une quinzaine de cookies)

- 100 g de beurre aux cristaux de sel, MOU
- 80 g de vergeoise (de la brune pour moi)
- 100 g de farine
- 45 g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100g de chocolat noir

Couper le chocolat au couteau en gros chunks. Mélanger le beurre et la vergeoise jusqu'à obtention d'une pâte bien crémeuse (on peut le faire au batteur électrique mais ce n'est pas obligé). Ajouter le reste des ingrédients et former une boule.

Préchauffer le four à 180°C, recouvrir deux plaques de papier caisson et former de petites boules de pâte un peu plus petites qu'une balle de ping-pong.

Les disposer sur la plaque en les espaçant un peu et enfourner pour 12 minutes. Les cookies sont ultra friables au sortir du four, c'est normal, pas de panique, ils vont durcir en refroidissant.

Déguster avec un bon café ou un bon thé.