

Cookies amande/chocolat anti-gaspi

Ingrédients (pour 12 à 15 cookies)

- 150g de pain dur
- 80g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 60g de beurre
- 60g d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càs de levure chimique



Préparation

1. Allumer le four à 180°C
2. Couper le pain dur en morceau, pas trop gros
3. Mettre dans un bol à mixeur avec 30g d'amandes et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte fine
4. Verser dans un saladier ou dans un bol la poudre de pain et les amandes, ajouter le sucre, les œufs, le beurre, le sucre vanillé et la levure chimique
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
6. Concasser grossièrement les amandes restantes au couteau
7. Casser le chocolat pour en faire des petits morceaux
8. Ajouter les pépites de chocolat et les amandes concassées dans la pâte et mélanger pour bien répartir
9. Recouvrir la plaque de papier cuisson
10. Prélever l'équivalent d'une cuillère à soupe de pâte, former une boule en tassant bien pour bien compacter la pâte et la déposer sur le papier
11. Enfourner 15 minutes et les laisser refroidir pour qu'ils soient bien croustillant