

# Cookies aux haricots blancs

## Ingrédients

- 200 g de haricots blancs cuits.
- 100 g de farine de blé semi-complète
- 60 g de beurre de cacahuète
- 50 g de miel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50 g de pépites de chocolat noir
- 2 c.à.s de sucre



## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Verser les haricots, la farine, le beurre de cacahuète, le miel, la levure, le sel et le sucre dans le bol d'un blender.
3. Mixer afin d'obtenir une pâte homogène.
4. Ajouter les pépites de chocolat.
5. Former des petites boules et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les aplatissant bien et en les espaçant de 5 cm environ.
6. Cuire au four durant 15 minutes.