

Cookies courgettes chocolat

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1/2 c à c de levure
- Une pincée de cannelle
- 1 œuf
- 80g de miel
- 300g de chocolat coupé en morceaux irréguliers
- 125g de beurre ramolli
- 125g de sucre roux
- 250g de courgettes pelées et râpées



• Les étapes :

- Préchauffer le four thermostat 6, 180° C.
- Mélanger dans un saladier : farine, levure, cannelle et morceaux de chocolat
- Mixer au robot : œuf, beurre ramolli, sucre, miel et les courgettes râpées. Verser ce contenu (il est tout granuleux et très moche, c'est normal) dans le saladier contenant la farine etc...
- Former une trentaine de petits tas de pâtes de la taille d'une grosse noix, les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner, par plateaux successifs, dix minutes en surveillant.
- Laisser refroidir sur une grille.
- Bien surveiller la cuisson : augmenter le temps si vous aimez les cookies croquants, le diminuer si vous les préférez fondants

Source : <https://www.750g.com/cookies-courgettes-chocolat-r56473.htm>