

COOKIES FONDANTS CHOCOLAT NOIR & AMANDES



Ingrédients :

- Chocolat noir 100g
- Pépites de chocolat noir ou chocolat concassé) 50g
- Huile de tournesol (ou beurre doux) 25g
- 2 œufs
- Sucre en poudre ou cassonade 50g
- Farine blanche 50g
- Poudre d'amandes 50g
- Fruits oléagineux au choix : noisettes, amandes, noix de Pécan, sésame

Astuces :

- Conservation : 7 jours maximum dans une boîte hermétique.
- Pour remplacer la poudre d'amandes, utiliser de la poudre de noisettes.

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes | Pour 12 cookies

1. Dans un saladier : mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
2. Faire fondre le chocolat de préférence au bain-marie (sans les pépites de chocolat) et l'ajouter au mélange.
3. Dans un autre saladier : monter les blancs en neige et les ajouter progressivement au mélange.
4. Concasser grossièrement les fruits oléagineux et les ajouter au mélange.
5. Ajouter la poudre d'amandes, l'huile de tournesol (ou le beurre fondu) et les pépites de chocolat. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule en bois.
6. Réserver votre pâte au frais 30 minutes, cette étape améliorera la texture de vos cookies après cuisson.
7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Former des boules entre vos mains ou à l'aide d'une cuillère à glace, les déposer sur une plaque à pâtisserie et enfourner 15 minutes. À la sortie du four, laisser reposer quelques minutes avant de déguster.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr