

# COOKIES (HEALTHY) CHOCOLAT NOIR, NOIX, NOISETTES & AMANDES



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 œuf
- Farine semi-complète (ou blanche) 100g
- Noix 50g
- Noisettes 50g
- Amandes 50g
- Huile de tournesol 25g
- Cassonade, sucre roux (ou sucre blanc) 50g
- Pépites de chocolat noir 50g

## Astuces :

- Remplacer les pépites de chocolat noir du chocolat au lait ou blanc.
- Remplacer les noix, les noisettes et les amandes par d'autres fruits oléagineux : pistaches, cajou, cacahuètes...

**Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 30 minutes**  
**Cuisson : 15 minutes | Pour 12 cookies environ**

1. Mixer les noix, les noisettes et les amandes jusqu'à obtenir une poudre fine avec quelques morceaux.
2. Mélanger la farine, le sucre et la poudre de graines à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en silicone.
3. Ajouter l'œuf battu, l'huile de tournesol et les pépites de chocolat et bien mélanger.
4. Réserver la pâte au frais au moins 30 minutes, elle va durcir et cela facilitera l'étape de dressage avant de les enfourner.
5. Préchauffer le four à 210°C.
6. Réaliser des boules entre vos mains et les tasser un peu (pour obtenir des cookies de la forme de « galets »).
7. Enfournier 15 minutes et laisser reposer avant de déguster.



@Recettes100faim.fr