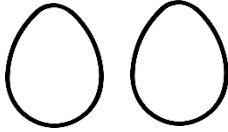













COOKIES A LA COURGE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 2 œufs 
- 5  CUEILLÈRES À SOUPE BOMBÉES DE SUCRE ROUX (100 G) 
- 9  CUEILLÈRES À SOUPE BOMBÉES DE FARINE (180 G) 
- 1  CUEILLÈRE À CAFÉ D'HUILE DE COCO 
- 100 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT 
- 1 SACHET DE LEVURE 
- 1 PINCÉE DE SEL 
- 3  CUEILLÈRES À SOUPE BOMBÉES (120 G) DE PURÉE DE COURGE BUTTERNUT 

Préparation :

- 1) MÉLANGER LES  ET LA 
- 2) MÉLANGER LE RESTE DES INGRÉDIENTS :      
- 3) FORMER DES PETITES BOULES À LA MAIN. DISPOSER LES BOULES SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR ET RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ (OU AUTRE SUPPORT ALLANT AU FOUR).
- 4) FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 12 À 15 MIN À 180 °.

SI LES COOKIES NE PARAÎSSENT PAS CUITS À LA SORTIE DU FOUR, CELA EST NORMAL. ILS VONT CONTINUER DE DURCIR APRÈS LA CUISSON.

Bon appétit !

