

Cookies au chocolat

25 minutes — Julie de Yuka



Vous êtes amateurs de cookies au chocolat ? Cette version facile et plus légère que la recette traditionnelle devrait vous plaire. En utilisant de la compote de pomme, vos biscuits seront ainsi moins gras et sucrés. Cette recette est aussi parfaite pour toute personne intolérante au gluten.

Ingrédients^{10 cookies}

- 150 g de chocolat noir
- 40g de beurre
- 60g d'huile d'olive
- 70 g de sucre roux
- 50 g de compote de pomme
- 170 g de farine (ou farine de riz bio pour une version sans gluten)
- 1 cuillère à café de levure (ou bicarbonate alimentaire)
- Fleur de sel

Étapes

1

Dans un saladier, mélangez le beurre, l'huile d'olive, le sucre et la compote.

2

Ajoutez la farine, une pincée de sel et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

3

Concassez grossièrement le chocolat en morceaux, et incorporez-le au mélange.

4

Formez des petites boules de pâte et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez d'une pincée de fleur de sel. Vous pouvez ensuite les aplatir légèrement. Enfourez 12 à 15 minutes à 180°C.

A la sortie du four, les cookies sont un peu friables, laissez-les durcir quelques minutes avant de les déguster.

Bon appétit