



COOKIES AU PAIN RASSIS ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Liste des ingrédients :

- 200g de pain rassis
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 1 oeuf
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de pépites de chocolat
- sel



Etapas de la recette :

- Mixer le pain pour obtenir une chapelure. Réserver.
- Dans un saladier mélanger le beurre et la sucre puis ajouter l'oeuf.
- Ajouter la levure.
- Ajouter la chapelure et une pincée de sel.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- Former les cookies et enfourner environ 15 minutes à 160°C.

