



Cookies au chocolat

Avec Vita+ Graines Germées

Dessert En-cas Végétarien Pour les enfants

4 personnes

30 min

Que faire avec du pain rassis? Le jeter est vraiment dommage. Mais que se passerait-il si vous pouviez en faire de savoureux cookies aux pépites de chocolat? De cette façon, vous évitez le gaspillage et les biscuits faits maison sont toujours plus savoureux de toute façon. Si ce n'est pas une situation gagnant-gagnant! Cette savoureuse variante de cookies est parfaite pour cuisiner avec des enfants ou pour un dimanche après-midi tranquille. Alors, qu'est-ce que vous attendez? Découvrez cette délicieuse recette au pain.

Astuce: allergique aux pistaches? Remplacez-les par des fruits secs.

Ingédients

- 120 g de pain Vita+ Graines Germées rassis
- 60 g de beurre
- 40 g de pistaches (ou autres fruits secs)
- 120 g d'oeufs
- 40 g de sucre
- 40 g de pépites de chocolat
- 5 g de poudre à lever

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez votre beurre en dés et laissez-le ramollir à température ambiante. Cassez les tranches de pain rassis afin d'avoir de très petits morceaux. Concassez les pistaches.
3. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier (à la main ou au mixeur batteur).
4. Formez des boules dans le creux de vos mains et aplatissez-les afin de former des petits palets.
5. Posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Faites-les cuire au four pendant 10 minutes à 180°C.



Matériel

- Mixeur batteur (optionnel)



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.