

## **Cookies chocolat aux pois chiches**

- Egouttez 250 g de pois chiches (garder le liquide du pot pour une recette)
- Mixez-les avec 125 g de beurre d'amandes ou de cacahuètes, 100 g de sucre complet et 50 g de lait et de la vanille (sachet de sucre vanillé ou graines d'une demi-gousse.
- Ajoutez alors 100 g de pépites de chocolat et déposez sur une plaque pour enfourner à 180 degrés pendant 15 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster car les cookies sont très mous à la sortie du four.

## **Cookies au pain rassis et pépites de chocolat**

### **Ingrédients**

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

### **Préparation**

- Mixer le pain pour obtenir une chapelure. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre puis ajouter l'œuf.
- Ajouter la levure. Mélanger.
- 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 degrés.