

Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 10 mn



Temps de cuisson : 10 mn



Cookies zéro gaspi



Ingrédients pour 10 gros cookies sucrés:

- 100 g de chapelure de pain sec
- 50g de beurre mou
- 3 œufs
- 30g de sucre
- 1 cuillère à café de levure
- Facultatif : pépites de chocolats, noisettes, coco râpée

Version salée :

- 110 g de chapelure de pain sec
- 60g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- Au choix : lardons, comté, roquefort, noix

La Recette :

1. Mélanger la chapelure de pain sec au beurre mou. Ajouter les œufs et la levure.
2. Suivant si la recette est salée ou sucrée, ajoutez les ingrédients supplémentaires et bien mélanger la pâte jusqu'à obtenir une boule.
3. Préchauffer votre four à 180°C.
4. Pendant que le four préchauffé, mettre un papier cuisson sur la plaque et former des petites boules de la taille d'une balle de ping-pong dans votre main. Disposer les espacées de 3 cm chacune environ en les aplatissant légèrement.
5. Faire cuire 10 min à 180°C.

Conseil :

A déguster immédiatement ou bien se conserve plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

