

Cookies au potimarron et aux pépites de chocolat

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



15 minutes



12 cookies

INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre*
- 1 œuf*
- 50 g de pépites de chocolat*
- 1 c à c de sel
- 75 g de sucre de canne roux
- 100 g de farine de riz complet
- 50 g de poudre d'amandes*
- 70 g de potimarron
- 50 g de graines de courge
- une pincée de bicarbonate de soude alimentaire

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Râper le morceau de potimarron et réserver.
3. Dans un saladier, battre le beurre mou, le sucre et l'œuf entier.
4. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, le sel, les graines de courge, les pépites de chocolat et le potimarron râpé.
5. Façonner des boules et les poser sur une tôle à pâtisserie.
6. Cuire au four pendant 15 minutes à 180°C.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82