

Cookies au potimarron & pépites de chocolat

Pour une vingtaine de cookies

Préparation : 15 min - Cuisson : 20+18 min

Ingrédients :

- 200g de farine
- 1 cc levure
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre
- 125g de sucre
- 210g de purée de potimarron
- 1 œuf
- ½ cc de vanille liquide
- 150 g de pépites de chocolat



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cuit-vapeur, deux saladiers, une spatule, une plaque de cuisson perforée, une toile Silpat ou du papier sulfurisé et une grille.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Faire cuire à la vapeur le potimarron (pelé, épépiné et coupé en gros dés) durant 20 min.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel.
- Dans un autre grand saladier, travailler en pommade le beurre et le sucre.
- Ajouter la purée de potimarron écrasée à la fourchette, l'œuf et la vanille.
- Incorporer la farine petit à petit.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- Former des boules un peu plus grosses qu'une noix et les déposer sur une plaque de cuisson couverte d'une toile Silpat ou de papier sulfurisé. Ne pas les étaler, les laisser en boule.
- Enfourner 18 minutes puis les laisser refroidir sur une grille

Bon appétit !