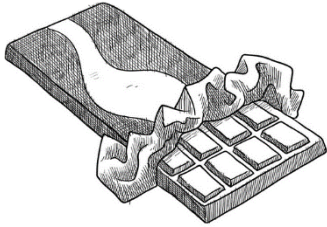


Cookies chocolat aux pois chiches

Ingrédients :



- 250 g de pois chiches
- 125 g de beurre de cacahuètes
- 100 g de sucre
- 50 g de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à café de levure chimique



Préparation :

ÉTAPE 1

Égouttez les pois chiches et versez-les dans le bol du mixeur avec la vanille puis mixez pour réduire les pois chiches en purée.

ÉTAPE 2

Ajoutez à la préparation le beurre de cacahuètes, le sucre, la levure chimique et le lait puis mixez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

ÉTAPE 3

Versez la préparation dans un bol, ajoutez-y les pépites de chocolat puis mélangez.

ÉTAPE 4

Déposez vos cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfournez 15 minutes à 180°C.