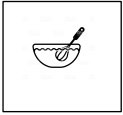
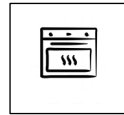


Cookies à la citrouille et aux éclats de chocolat



Préparation : 20mn



Cuisson : 15mn

Liste des ingrédients pour 6 personnes

- 1 citrouille (120g)
- 120g de farine
- 70g de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 10cl de crème légère fluide
- 80g de pépites de chocolat
- 10g de beurre

Préparation

- Epluchez, détaillez la citrouille en cubes, faites-les cuire 5 minutes à la vapeur.
- Une fois les cubes de citrouille cuits, réduisez-les en purée et ajoutez la crème.
- Préchauffez le four à 180°.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, la levure et l'œuf.
- Incorporez la purée de citrouille et les pépites de chocolat.
- Mélangez bien l'ensemble pour obtenir une pâte homogène.
- Sur une plaque de cuisson légèrement beurrée, disposez des petits tas à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Enfournez pendant 15 minutes.

Bonne dégustation !!!!!

