

Cookies de Butternut aux pépites de chocolat



Ingrédients pour 4 personnes :

100 gr de Butternut
70 gr. de cassonade
110 gr. de farine
1 oeuf entier
5 gr. de levure
70 gr ou plus de pépites de chocolats

Préparation :

1. Faire cuire la Butternut et la réduire en purée.
2. Mélanger la farine, la levure, le sucre et l'oeuf.
3. Incorporer au mélange la Butternut et les pépites.
4. Préparer un papier sulfurisé sur une plaque.
5. Etaler le mélange en petit tas de la grosseur d'une cuillère à soupe.
6. Mettre à cuire au four environ 10mn à 180°.