



COOKIES AUX POIS CHICHES



Une recette revisitée à la mode drômoise.

Ingrédients

- 250 g de pois chiches (drômois)
- 125 g de beurre de cacahuète
- 100 g de sucre
- 30 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 20 ml d'huile de coco
- 50 ml de lait

Préparation

- Mixer les pois chiches pour obtenir une purée. Y incorporer le beurre de cacahuète et le sucre.
- Dans un autre récipient, mélanger la farine et la levure. Les incorporer dans la première préparation. Ajouter l'huile de coco et le lait.
- Faire des boules de 60 g environ et les plaquer sur du papier sulfurisé. Enfourner à 180° pendant 20 minutes.
- Laisser refroidir avant de déguster.

Temps

 20 minutes de préparation

Matériel



1 saladier