

Cookies à la courge

Ingrédients

- 150g de courge, cuite en purée
- 100g de beurre
- 80g de sucre de coco
- 20g de sirop d'érable
- 1 œuf
- 1 c. à c. de pâte de vanille
- 50g de noisettes moulues
- 150g de farine complète
- ½ c. à c. de bicarbonate de soude
- ½ c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- ½ c. à c. de cardamome
- ½ c. à c. de gingembre en poudre
- ¼ c. à c. de noix de muscade
- 80g de pépites de chocolat noir



Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez le beurre ramolli avec le sucre de coco et le sirop d'érable à l'aide d'un batteur électrique. La pâte doit s'épaissir, blanchir et devenir collante.
3. Ajoutez la purée de courge et l'œuf, mélangez.
4. Ajoutez ensuite la farine, les noisettes moulues, la levure, le bicarbonate, les épices et l'arôme de vanille. Mélangez bien tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un batteur électrique.
5. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez une dernière fois.
6. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
7. Formez des petits tas de pâte à cookies. Bien espacer les cookies les uns des autres (ils vont s'étaler et doubler de volume pendant la cuisson).
8. Enfourner 14 minutes
9. Sortez les cookies et les transférer directement sur une grille afin qu'ils refroidissent.