

Cookies amande-sésame

Ingrédients

- 100g de farine d'engrain ou complète
- 50g d'amandes moulues
- 50g de graines de sésame
- 1 œuf
- 80g de beurre
- 80g de sucre complet ou de fleur de coco
- 1/2 sachet de levure
- 1/4 de vanille en poudre
- 100g de chocolat noir 80%, cassé en gros morceaux



Préparation

1. Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Ajouter l'œuf et battre encore un petit moment.
3. Ajouter tous les ingrédients secs et mélanger pour obtenir une pâte. Ajouter au dernier moment le morceaux chocolat.
4. Façonner des boules à déposer sur une plaque de cuisson.
5. Cuire 17min à 150 degrés et laisser refroidir sur une grille.