

La recette du cookie aux pépites de chocolat sans beurre

L'idée de cette recette est d'avoir une texture moelleuse sans matières grasses. Voici donc une alternative comment préparer des cookies savoureux, sans beurre, avec des pépites de chocolat et de la pomme, pour un résultat succulent et sans une pointe de matières grasses !

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 125 g de chocolat noir
- 100 g de sucre blanc
- 30g de compote de pomme
- 2 œufs
- ½ sachet de levure
- 1 sachet c. à café de vanille liquide

Instructions :

1. Dans un saladier, **fouettez les œufs avec la compote et la vanille liquide (ou en sachet), puis venez déposer le sucre.**
2. Tamisez par-dessus la farine, la levure, et incorporez les pépites de chocolats (au choix, noir, lait ou blanc pour les plus gourmands).
3. Mélangez jusqu'à obtenir **une pâte bien homogène et harmonieuse.**
4. Avec une cuillère ou vos mains, disposez des petits tas de pâte sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, en les espaçant bien.
5. Terminez la préparation par enfourner 10 minutes à 200°C. Les cookies doivent être moelleux au centre et croustillants à l'extérieur. Pour une parfaite dégustation, laissez-les refroidir sur une grille avant de les dévorer !