Recette de cookies au pain rassis



Ingrédients :

- **200 g de pain rassis**
- **100 g de beurre fondu**
- **70 g de sucre**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **100 g de pépites de chocolat**
- **Sel**

Préparation :

1- Mixer le pain rassis jusqu'à obtenir de la chapelure. Réserver.

2- Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre puis ajouter les œufs.

3- Ajouter la levure et mélanger.

4- Ajouter la chapelure de pain rassis, une pincée de sel et mélanger.

5- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.

6- Préchauffer le four à 160°C.

7- Former des boules avec la pâte et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les aplatir légèrement.

8- Enfourner pendant environ 15 minutes.

