

Les recettes anti-gaspi



Cookies

Avec du pain dur



Préparation :
15 min
Cuisson :
15 min

Ingrédients :
Pour 10 cookies

- 100 g de farine
- 100 g de pain broyé
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 75 g de beurre
- 50 g de pépites de chocolat

Vous pouvez rajouter
des noix, noisettes...
à l'intérieur des
cookies



Préparation :

1. Couper le pain dur en petits morceaux et le mixer jusqu'à obtenir de la chapelure.
2. Mélanger la farine, le pain broyé, le sucre.
3. Y rajouter les œufs, le beurre fondu.
4. Rajouter les pépites de chocolat.
5. Formez des petites boules et les étaler sur une plaque de cuisson.
6. Cuire 15 minutes à 180°C.

