

COOKIES CHOCOLAT AUX HARICOTS NOIRS

Source : hervecuisine.com

Dans cette recette, j'ai remplacée les pois chiches par les haricots noirs ; j'ai préféré utiliser de la purée de noisettes à la place de la purée d'amandes ou de cacahuètes. Enfin, j'ai ajouté un peu de fève Tonka rapée.

Ingrédients :

- 250 g de haricots noirs cuits
- 125 g de purée de noisettes
- 100 g de sucre complet
- 50 g de lait de noisettes ou de vache
- Vanille en poudre
- Fève tonka
- 50 g de chocolat coupé en petits morceaux
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 30 g de farine (blé ou autre)
- 2 cuil. à soupe d'huile végétale

Une fois les haricots noirs cuits, les verser dans le bol d'un mixeur avec la vanille et un peu de fève Tonka rapée afin de les réduire en purée.

Ajouter à la préparation la purée de noisettes, le sucre, la farine, la levure chimique et le lait et l'huile, puis mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verser la préparation dans un bol. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux.

Déposer les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner 15 minutes à 180°C. Laissez refroidir avant de déguster.