

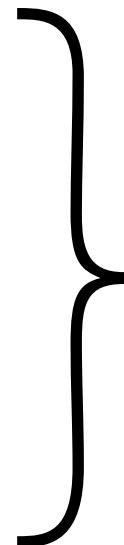
# Cookies sarrasin choco-noisette



Cette recette nous a été partagée par Caroline,  
adhérente à Lille Sud. Merci à elle !

## Ingrédients

- 2 œufs
- 160g de vergeoise (ou rapadura ou autre sucre)
- 200g de chocolat noir
- 200g de noisettes (ou noix)
- 100g de raisins secs (facultatif)
- 200g de farine de sarrasin
- 100 g de farine blanche
- 2 cuillères à café de levure (ou bicarbonate alimentaire)
- 160 g de beurre



## Préparation

- Mélanger beurre et sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis ajouter les œufs. Mélanger à nouveau (au mixeur si possible)
- Ajouter en une seule fois les farines, levure, noisettes concassées et chocolat coupé en grosses pépites. Mélanger rapidement à la cuillère.
- Mettre 1/2 heure au réfrigérateur, puis former des boules de la taille d'une noix
- Cuire 11-12 min à 180°

# Cookies sarrasin choco-noisette



Cette recette nous a été partagée par Caroline,  
adhérente à Lille Sud. Merci à elle !

## Ingrédients

- 2 œufs
- 160g de vergeoise (ou rapadura ou autre sucre)
- 200g de chocolat noir
- 200g de noisettes (ou noix)
- 100g de raisins secs (facultatif)
- 200g de farine de sarrasin
- 100 g de farine blanche
- 2 cuillères à café de levure (ou bicarbonate alimentaire)
- 160 g de beurre



## Préparation

- Mélanger beurre et sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis ajouter les œufs. Mélanger à nouveau (au mixeur si possible)
- Ajouter en une seule fois les farines, levure, noisettes concassées et chocolat coupé en grosses pépites. Mélanger rapidement à la cuillère.
- Mettre 1/2 heure au réfrigérateur, puis former des boules de la taille d'une noix
- Cuire 11-12 min à 180°