

# Cookies aux pois chiches



*par Romane Cuisine AZ*

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 10 min

0,45€/pers.

## **Ingrédients :**

- Pois chiches cuits : 1 boîte(s)
- Pépite(s) de chocolat : 100 g
- Beurre de cacahuète : 150 g
- Sucre en poudre : 80 g
- Extrait de vanille liquide : 2 c. à café
- Sel : 1 pincée
- Levure chimique : 1 c. à café

## **Préparation :**

- 1 - Préchauffez le four à 180°C.
- 2 - Rincez les pois chiches à l'eau froide puis égouttez-les.
- 3 - Placez les pois chiches égouttés dans le bol d'un robot mixeur puis ajoutez le beurre de cacahuètes, l'extrait de vanille liquide, le sucre en poudre, la levure chimique et le sel. Mixez pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
- 4 - Versez la pâte dans un saladier et ajoutez-y les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- 5 - Recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- 6- Formez des petites boules de pâte puis placez-les sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez légèrement les boules de pâte avec le dos d'une grosse cuillère.
- 7- Enfourez pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés.
- 8 - A la fin de la cuisson, laissez refroidir les cookies sur une grille puis décollez-les de la plaque.
- 9 - Conservez les cookies aux pois chiches dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.