



COOKIES AU PAIN SEC

ÉTAPE 1 : Dans un saladier, mélanger le pain, la farine, la levure, le sel, le sucre et l'œuf. Puis incorporer le beurre mou, le chocolat, les noix et noisettes.

ÉTAPE 2 : Mélanger le tout.

ÉTAPE 3 : Faire une douzaine de boules sur une plaque de cuisson.

ÉTAPE 4 : Cuire à 180°C pendant une quinzaine de minutes.

ÉTAPE 5 : Mixer si vous souhaitez.

INGRÉDIENTS



120g de farine



100g pain sec en chapelure



100g de sucre



Une pincée de sel



100g de beurre



50g de chocolat



1 œuf



Noix, noisettes



1 cuillère à soupe de levure