

Cookies chocolat et huile d'olive



Ingrédients pour une vingtaine de cookies

- 140 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine
- 130 g de sucre brun
- 10 cl d'huile d'olive vierge
- 100 g de chocolat noir concassé
- 1 oeuf entier
- 1 càc rase de levure chimique
- une pincée de sel

Préchauffer le four à 170°C (chaleur tournante). Tapisser une ou deux plaques de papier cuisson.

Dans un saladier mélanger la farine avec les flocons d'avoine, le sel, la levure chimique et le sucre.

Dans un bol à part, casser l'œuf et verser l'huile dessus, mélanger à la fourchette puis verser dans le saladier. Ajouter le chocolat, puis mélanger. La pâte est très collante et ne s'amalgame pas beaucoup, pas de panique, c'est normal et tout va s'arranger à la cuisson.

Enfourner à 170°C.

Recouvrir deux plaques de cuisson avec du papier sulfurisé.

Former de petits boules de pâtes (un peu plus petites qu'une balle de ping pong), les aplatir légèrement et les déposer sur les plaques.

Enfourner pour environ 12 minutes. Les cookies ne doivent pas trop dorer.

Déguster tiède si on peut ou froid.