



Cuisine et
dépendances

Cookies moelleux au yaourt



Cookies moelleux au yaourt

De délicieux cookies moelleux dont j'ai trouvé la recette sur le blog [Créadélice](#). Sans beurre et sans oeuf, c'est une bonne alternative aux traditionnels cookies, même si (faut pas pousser mémé dans les orties) je préfère quand même la recette originale au beurre salé et aux flocons d'avoine ^_^.

Ingrédients (pour une vingtaine de cookies) :

- 200 g de farine T 80
- 1 cuil à café de levure chimique
- 1 yaourt
- 1 cuil à soupe d'huile
- 60 g de cassonade
- 1 plaquette de chocolat noir (100g)
- une pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Casser le chocolat en pépites.

Mélanger la farine, la levure avec le sucre et une pincée de sel. Ajouter le yaourt et la cuil à soupe d'huile, mélanger le tout. Si besoin, on peut ajouter une à deux cuil à soupe d'eau pour amalgamer la pâte. Verser les pépites de chocolat. Pétrir rapidement.

Sur une feuille de papier sulfurisé, disposer des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café. Aplatir légèrement le dessus des cookies.

Enfourner et laisser cuire environ 12 minutes. Retirer quand ils commencent à dorer. Les biscuits sont encore mous mais il durciront en refroidissant.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le 28 Novembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/11/28/22659109.html>