

Cookies au lait concentré

Ingrédients

200 gr de lait concentré sucré
1 oeuf
200 gr de farine
50 gr d'amandes en poudre
1/2 sachet de levure chimique
1 sachet de pépites de chocolat

Fouettez l'oeuf avec le lait

Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amandes

Incorporer les pépites de chocolat

Former une boule et mettre au frais 15 mn

Former des petites boules et les déposer sur la toile silpat ou papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>