

Cookies aux Spéculoos et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARINE	150g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- BEURRE	100g mou
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	100g
- CASSONADE BRUNE	60g
- SUCRE SEMOULE	50g
- OEUF(S)	1
- PÉPITES DE CHOCOLAT	100g (noir)



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites ramollir le beurre un peu au micro-onde puis mélangez-le avec le sucre afin d'obtenir une pâte crémeuse.
- Incorporez l'œuf, puis la pâte aux spéculoos.
- Ajoutez ensuite la farine, la levure et les pépites de chocolat.
- Mélangez convenablement.
- Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.
- Déposez-y des petits tas (1 c à café) bien espacés (environ 20 par plaque).
- Enfournez pour 12 minutes.
- Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

Remarque:

Pour 40 biscuits