Cookies avocat et pépites de chocolat

Ingrédients :

- 1/2 avocat
- 220g de farine
- 100g de pépites de chocolat
- 70g de sucre
- 70g de cassonade
- 50g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique

Préparation :

- ✓ Préchauffez votre four à 180° et déposez du papier de cuisson sur une plaque à pâtisserie.
- ✓ Faites fondre le beurre.
- ✓ Prélevez la chair du demi-avocat et écrasez-la en purée en la mélangeant avec le beurre fondu.
- ✓ Ajoutez le sucre blanc, la cassonade puis l'œuf. Remuez bien.
- ✓ Incorporez ensuite la farine, la levure chimique, le sel puis les pépites de chocolat.
- ✓ Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✓ A l'aide de deux cuillères à soupe, prélevez des petits tas de pâte et répartissez-les sur plaque de four.
- ✓ Enfournez pendant 8 minutes.
- ✓ Laissez refroidir sur une grille avant dégustation.