



*Petits gâteaux*

# Cookies salés aux haricots rouges



<b>20 min</b>	<b>10 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>358</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Étape 1

Préparation des cookies aux haricots rouges

- 1 Dans le saladier, fouetter le beurre, le sucre et l'oeuf.
- 2 Réduire les haricots rouges en purée.
- 3 Mélanger la purée de haricots rouges à la préparation.
- 4 Incorporer petit à petit la farine avec la levure et les pépites de chocolat jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 5 Former des petites boules de pâte de 2 cm de diamètre et les aplatir.
- 6 Disposer les cookies sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Faire cuire les cookies 10 à 12 minutes à 180°C (Th.6).

200 g **Farine**  
50 g **Beurre**  
100 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Haricots rouges**  
2 c. à café **Levure chimique**  
50 g **Pépites de chocolat**