6 pers.

30 min

COOKIES CHOCO-BETTERAVE

Ingrédients



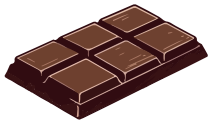
250 g de betterave crue



85 g poudre d'amandes



200 g de farine



200 g de chocolat noir



40 g de sucre



50 ml l'huile tournesol



1 c. à café de levure chimique



Fleur de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.

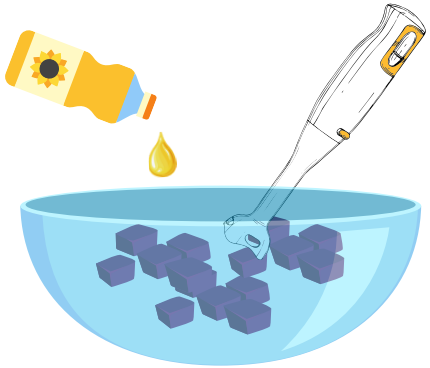
2. Faire fondre la moitié du chocolat. Couper l'autre moitié et les réserver pour plus tard.



3. Éplucher et râper finement les betteraves.



4. Dans un bol, mixer les betteraves et l'huile.



5. Incorporer le sucre et le chocolat fondu et battre le tout.



6. Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure chimique, les pépites de chocolats et la fleur de sel.



7. Former des boules et les disposer sur une plaque. Enfourner pour 15 min.

