

# *Cookies moelleux à la courge, chocolat et cannelle*

## *Pour 12 cookies*

*80g de cassonade  
1 gousse de vanille  
2 cuil à soupe d'huile végétale  
1 œuf  
4 grosses cuil à soupe de purée de courge  
1 cuil à café de poudre de cannelle  
100g de farine  
½ sachet de levure chimique  
100g de pépites de chocolat*

Préchauffez votre four à 180°C.

Fouettez la cassonade avec l'œuf, incorporez les graines de vanille, la poudre de cannelle, la farine, la levure, la purée de courge et l'huile végétale. Pour finir incorporez les pépites de chocolat.

Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé déposez des petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe.

Enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four et laissez refroidir sur une grille.