

# *Cookies à la farine de châtaigne et au chocolat praliné*

## *Pour une dizaine de cookies*

*100 g de sucre*

*1 œuf*

*150 g de beurre mou*

*100 g de farine de blé*

*130g de farine de châtaigne*

*1/2 sachet de levure chimique*

*200 g de chocolat au praliné*

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez le chocolat en morceaux.

Fouettez le beurre mou, ajoutez le sucre et l'œuf. Fouettez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporez les farines et la levure puis les morceaux de chocolat.

Confectionnez les cookies à l'aide d'une cuillère à glace (ou à soupe), prenez une cuillère de pâte et déposez-la sur le papier. Aplatissez légèrement sur la boule et enfournez à 200°C pendant 10 à 12 minutes.