***Cookies aux marrons glacés et pépites de chocolat***

**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

95g de chocolat noir

70g de marrons glacés

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 puis les brisures de marron glacés et 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 les boules de pâte et enfournez à 200°C pendant 10 à 12 minutes.