



## INGRÉDIENTS :

125 gr de poudre d'amandes,  
125 gr de farine T55,  
100 gr de beurre demi-sel,  
100 gr de sucre semoule,  
1 œuf entier,  
½ sachet de levure chimique,  
200 gr de pépites de chocolat.

## PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°C,  
Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli,  
le sucre, l'œuf et la levure. Ajoutez la farine petit à petit,  
tout en continuant de mélanger. Une fois que vous avez obtenu un  
mélange bien lisse, ajoutez la poudre d'amande  
et les pépites de chocolat et mélangez grossièrement,  
Sur un papier sulfurisé, faites des boules de 40 gr environ,  
Enfournez les cookies pendant 11 minutes.

*Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !*