



# COOKIES AU PAIN SEC



## INGREDIENTS :

(pour une dizaine de gros cookies)

- 100 g de chapelure (Voir recette «Chapelure au pain sec)
- 50 g de beurre mou
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de levure
  
- **Recette sucrée : + 30 g de sucre**  
+ au choix : chocolats-noisettes, chocolat blanc-noix de coco..
  
- **Recette salée : +10 g de chapelure, 10 g de beurre et 1 pincée sel**  
+ au choix : lardons, comté, roquefort, noix..

## RECETTE :

- 1**- Mélanger la chapelure au beurre mou. Ajouter ensuite les œufs et la levure.
- 2** - Suivant si la recette est salée ou sucrée, ajoutez les ingrédients supplémentaires et bien mélanger la pâte à la main.
- 3** - Faire préchauffer votre four à 180°C.
- 4** - Pendant que le four préchauffe, mettre un papier cuisson sur la plaque et former des petites boules de la taille d'une balle de ping pong dans votre main. Disposer les espacées de 3 cm chacune environ en les aplatisant légèrement.
- 5** - Faire cuire 10 min à 180°C.

*A déguster immédiatement ou bien se conserve plusieurs semaines dans une boîte en fer.*