BISCUITS AUX POIS CHICHE ET CHOCOLAT NOIR

Recette Trois fois par jour

Temps de cuisson : 18 minutes

Portions : 12

Ingrédients

|  |  |
| --- | --- |
| 2 tasses de pois chiches cuit | ½ tasse de cassonade |
| 1 c. à soupe d’eau | 1 c. à thé d’extrait de vanille |
| 100 g, de chocolat noir haché | 1 c. à thé de poudre à pâte |
| 2/3 tasse de farine tout usage |  |
|  |  |

Préparation

* Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin, puis réserver.
* Au robot-mélangeur, broyer les pois chiches avec la cassonade, l’eau et l’extrait de vanille afin d’obtenir une purée très lisse.
* Transférer dans un bol, puis ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger afin d’obtenir une pâte à biscuits.
* Façonner 12 boules de pâte et les aplatir légèrement pour former de petites galettes. Disposer sur la plaque et cuire au four pendant 18 minutes.