Pour une dizaine de très gros cookies, mélanger 60 g de beurre demi-sel bio ramolli, 50 g de purée d'amandes et 1 œuf.

 Ajouter le contenu du kit (130 g de farine de blé T80, 130 g de sucre complet Rapadura, 60 g de flocons d'avoine, 1/4 c.c. de bicarbonate de soude et 100 g de chunks de chocolat noir).

 Mélanger bien, formez des grosses boules avec une cuillère à glace et disposez-les sur une plaque à pâtisserie en les aplatissant (penser à les espacer).

Faire cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 180°

**KIT A COOKIES**

**Made in bergeou**