

Cookies au chocolat et à l'huile d'olive

Un moelleux parfait...

Les huiles d'olive vierges extra s'utilisent à froid, à chaud, en friture, de l'entrée au dessert et pour preuve, voici une recette de cookies très simple, rapide et succulente de surcroît.

L'utilisation de l'huile d'olive dans ces cookies leur donne un moelleux unique et ils se conservent parfaitement sans durcir. En plus du chocolat, vous pouvez ajouter des amandes ou des noisettes concassées dans la pâte à cookies pour plus de gourmandise.

- 15 Cookies.
- 10 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- 5 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 90 g de sucre roux
- 1 œuf
- 50 g de cacao en poudre amer
- 90 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- une pincée de sel
- 50 g de sucre glace pour la décoration

Préparation

Dans un saladier, versez l'huile d'olive, le sucre et le sel et fouettez légèrement. Ajoutez l'œuf et mélangez.

Tamisez le cacao, la farine et la levure chimique puis ajoutez-les dans le mélange précédent. Mélangez bien pour obtenir une boule de pâte.

Mettez la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer au moins 1 heure au frigo.

Versez le sucre glace dans une assiette.

Sortez la pâte du frigo puis façonnez des boulettes de la taille d'une noix et roulez-les dans le sucre glace.

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant un peu et les aplatir légèrement avec la paume de la main.

Faites cuire les cookies pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Laissez refroidir sur une grille.

Conseil : Ces cookies se conservent très bien pendant quelques jours dans une boîte en métal.