

# Cookies courge et avoine



- 150 g de beurre ramolli
- 75 - 100 g de concentré de jus de poire
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 125 g de courge pelée et finement râpée
- 100 g de noix hachées
- 150 g de flocons d'avoine fins
- 3 cs de grué de cacao
- 30 g de farine complète
- ½ cc de poudre à lever



- 1.**  
Travailler le beurre en pommade. Incorporer le concentré de jus de poire et le sel, ajouter l'oeuf et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le reste des ingrédients.
- 2.**  
Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaleur tournante: 160°C).
- 3.**  
Avec la pâte, former des petits tas de la taille d'une noix et les disposer sur deux plaques chemisées de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment.
- 4.**  
Cuire les biscuits 20-25 min au milieu du four chaud jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Sortir du four et laisser refroidir.

