

## Cookies abricots amandes choco

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 25 cookies

- 100 g de beurre demi-sel
- 50 g d'amandes en poudre
- 85 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel et 1 pincée de bicarbonate
- 1 càc de levure chimique
- 1 oeuf
- 55 g d'abricots secs (8)
- 40 g de chocolat noir
- 150 g de farine

Allumer le four th6, 180°C.

Faire ramollir le beurre (je le mets dans le four, coupé en petits morceaux, à température mini, 40°C, pendant 10 minutes).

Battre l'oeuf avec les sucres au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter les amandes en poudre, le sel et le bicarbonate, le beurre pomme. Puis progressivement la farine et la levure. Bien mélanger à la cuillère en bois.

Couper les abricots et le chocolat en petits morceaux.

Les incorporer à la pâte.

Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque. Y déposer des petits tas de pâte à l'aide de 2 càs, en les espaçant bien (ils vont s'étaler un peu à la cuisson), et enfourner pour 15 minutes.

Laisser reposer quelques minutes avant de les sortir de la plaque avec une spatule, les laisser refroidir sur une grille.