

Cookies choco amandes

Mercredi approche, le temps est à la gourmandise ; une idée pour occuper et régaler nos petits...

Composition

pour une vingtaine de cookies

100 g de pépites de chocolat
100 g d'amandes hachées (pas en poudre)
1 oeuf
100 g de farine
100 g de beurre
60 g de sucre en poudre
50 g de pralin
1/2 sachet de levure chimique

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 casserole, 1 batteur électrique, 2 cuillères à soupe, 1 plaque à pâtisserie, papier sulfurisé



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préchauffer le four à 200°.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, à feu doux.

Mettre le beurre fondu et le sucre dans un saladier et le mélanger au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Mélanger la farine et la levure et l'ajouter dans le saladier. Ajouter également l'oeuf, le pralin, les amandes hachées et les pépites de chocolat. Bien mélanger à la cuillère.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie, puis y déposer des petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe (ne pas chercher à former les biscuits, la pâte s'étale au cours de la cuisson et les cookies se forment d'eux-mêmes). Veiller à espacer les petits tas.

Enfourner pendant une dizaine de minutes.

Laisser refroidir avant de les proposer aux gourmands.

Si par hasard il en reste, ils se conservent très bien quelques jours dans une boîte à biscuits.