

COOKIES CHOCOLAT-NOIX

Ingrédients: (pour environ 20 cookies)

- 150 gr de farine
- 3 pincées de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 125 gr de beurre (à température ambiante)
- 100 gr de vergeoise ou cassonade
- 50 gr de sucre blanc
- 1 œuf
- Un peu d'extrait de vanille
- 100 gr de chocolat noir
- 50 gr de noix



Dans un saladier, mélangez la farine le bicarbonate et le sel.

Dans un autre saladier, mélanger le beurre, la vergeoise (ou cassonade) et le sucre blanc. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille. Mélangez bien afin que la préparation soit homogène et ait l'aspect d'une crème.

Ajoutez la préparation à base de farine petit à petit. Mélangez afin que toute la farine soit correctement incorporée au reste de la préparation.

Enfin ajoutez le chocolat réduit en petits morceaux, les noix concassées.

Mettre la préparation au frais pendant environ 1h00.

Préchauffez le four à 170°C un peu avant de sortir la préparation.

Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé

Avec une petite cuillère déposez des petits tas de pâte sur le papier sulfurisé, en les espaçant d'au moins 3 cm.

Enfournez pendant 12 à 14 minutes.

À la sortie du four, laissez les refroidir sur une grille.