

Cookies Chocolat

Ingrédients :

150 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

45 g de pépites de chocolat

40 g de noix

40 g de noisettes

1 œuf

70 g de beurre mou

85 g de sucre en poudre (moitié vanillé moitié sucre vergeoise blonde)

Préparation :

Préchauffer le four à 180°

Dans un bol mélanger la farine et la levure.

Dans un autre bol, battre l'œuf et le sucre au fouet jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.

Ajouter ensuite le beurre fondu, battre le mélange...

Ajouter ensuite petit à petit la farine mélangée à la levure chimique.

Doucement mélanger pour obtenir une préparation homogène, ajouter ensuite les noix et les noisettes hachées.

Ajouter pour finir les pépites de chocolat, mélanger délicatement.

Faire de petits tas de pâte avec une cuillère à café, façonner la pâte des cookies en boule et les aplatir avec le plat de la main pour qu'ils aient 1 cm d'épaisseur

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé déposer les cookies en prenant soin de les espacer.

Enfourner et cuire pendant 12 mn 180°