



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cookies amandes chocolat noisette .



Ingrédients pour 24 cookies de 5-6 cm de diamètres :

- 1 gros oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 160 g de farine
- 20 g de pépites de noisettes caramélisées
- 4 gouttes d'arome vanille
- 70 g de pépites de chocolat
- 75 g d'amandes en poudre

- Dans un saladier fouetter le beurre pommade, le sel, le sucre. Ajouter l'oeuf et fouetter à nouveau
- Dans un saladier tamiser la farine, la levure et la poudre d'amandes
- Ajouter peu à peu ce mélange à la pâte précédente. Jeter en pluie les pépites de chocolat et noisettes
- Mélanger l'ensemble afin d'homogénéiser le tout. Recouvrir une plaque de four d'une feuille sulfurisée
- Former de petites boules et les disposer en les espaçant bien sur la plaque du four
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 13 minutes. Surveiller la cuisson
- Sortir immédiatement du four, laisser refroidir à température ambiante

