



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

. Cookies noisettes et chocolat .



Ingrédients pour 24 cookies :

- 1 gros oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 60 g de pépites de chocolat
- 75 g de noisettes en poudre
- 80 g de beurre

- Dans un saladier bien fouetter le beurre ramolli, le sel, le sucre, et le sucre vanillé
- Ajouter l'oeuf et fouetter à nouveau
- Dans un saladier tamiser la farine, la levure et la poudre de noisettes
- Ajouter peu à peu ce mélange à la pâte précédente. Jeter en pluie les pépites de chocolat
- Mélanger l'ensemble afin d'homogénéiser le tout
- Recouvrir une plaque de four d'une feuille sulfurisée
- Former des petites boules et les disposer en les espaçant bien sur une grille au four
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th.6 pendant 12-15 minutes. Surveiller la cuisson
- Laisser durcir 5 à 10 minutes à température ambiante

Astuce : Pour plus de moelleux augmenter la proportion de beurre à 100 - 120 g

