

Les cookies chocolat noisettes de Michelle

RV balade à Boeurs en othe le 28/04/2014



Ingrédients:

- .125g de beurre mou
- . 50g de sucre en poudre
- . 75g de sucre roux
- . 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- . 1 œuf
- . 175g de farine
- . 1 cuillère à café de levure rase
- . 1 pincée de sel
- . 100g de chocolat noir ou pépites
- . 60g de noisettes grossièrement concassées

Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 180° (th6)
- Dans un récipient, mélanger le beurre et les sucres.
- Ajouter l'œuf, la vanille et mélanger.
- Ajouter farine, sel, levure, les noisettes et les pépites de chocolat pour obtenir une pâte souple.
- Disposer sur une plaque de cuisson des petits tas de pâte de la taille d'une grosse noix en les espaçant bien.
- Faire cuire 10 à 15mn. Laisser refroidir avant de décoller les cookies.

(On peut aplatir un peu les gâteaux avant de les faire cuire avec une petite cuillère trempée dans l'eau).