

Recette de Cookies

Ingrédients :

250 gr de chocolat pâtissier

25/35 gr de poudre d'amande

175 gr de farine

83 gr de sucre blanc en poudre

83 gr de sucre roux en poudre

125 gr de beurre

1 œuf

1 cuillère à café de vanille liquide

½ sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer votre four à 200°
2. Faire ramollir le beurre mais pas fondu.
3. Mélanger le avec les deux sucres jusqu'à blanchissement.
4. Ajouter l'œuf entier. Mélanger le tout.
5. Ajouter la vanille liquide, la levure, la farine et la poudre d'amande.
6. Couper le chocolat en pépites.
7. Ajouter les pépites obtenues avec le reste de la préparation.
8. Disposer des noix du mélange (de la taille que vous souhaitez) sur une plaque munie d'un papier sulfurisé (ou d'une feuille de cuisson)
9. Cuire 8 à 10 minutes.