



Cookies aux noix et chocolat

Pour une vingtaine de pièces

- 125 g de beurre mou
- 125 g de cassonade
- 175 g de farine blanche
- 1 œuf
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 120 g de chunks (grosses pépites de chocolat)
- 100 g de noix diverses et variées, au choix, salées, hachées très grossièrement
- facultatif : 1 cuillère à soupe bombée de poudre d'amandes (20g) ou quelques noisettes.

Mélanger beurre et cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Incorporer l'œuf, bien mélanger, puis la farine et la levure. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène, un peu collante. Incorporer les noix concassées et les chunks directement dans la pâte. Laissez la pâte au réfrigérateur une dizaine de minutes.

Former des boules un peu plus grosses que la taille d'une noix. Déposer les boules de pâte sur une plaque anti-adhésive, ou en silicone, ou recouverte de papier cuisson, et cuire 9 minutes à 180°C.

Décoller les cookies une fois refroidis seulement.

Succulents !