Cookies (les meilleurs du monde)

Ingrédients

- 150g noisettes / amandes
- 300g cassonade
- 170g beurre
- vanille en poudre
- 2 œufs
- 310g farine
- 1 pincée de sel
- 5g de levure
- 170g de chocolat (noir ou autre)

Étapes

1. Faire torréfier les noisettes et les amandes au four à 180°C.
2. Mettre la pale “K” du robot et mélanger le beurre ramolli avec la cassonade.
3. Rajouter les œufs, la vanille et continuer de mélanger.
4. Mettre ensuite la levure, la farine et la pincée de sel puis continuer de mélanger.
5. Un fois que les amandes et les noisettes sont prêtes, les laisser refroidir puis les mettre dans une poche ou un torchon et les casser en petit morceau à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.
6. Rajouter les morceaux précédemment cassés avec le chocolat dans le robot pour tout mélanger à la pâte.
7. Mettre la préparation pendant 1h au frigo.
8. Placer des petits tas sur une plaque puis les faire cuire pendant 10 à 12 minutes à 190°C.
9. Laisser refroidir avant de déguster.

Révision #1
Créé 2021-12-16 12:22:51 UTC par Admin
Mis à jour 2021-12-16 12:23:30 UTC par Admin