

Cookies

Ingrédients

- 150 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 170 grammes de chocolat noir en morceaux ou en pépites
- 220 grammes de farine
- 1 œuf
- 100 grammes de noix
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel

NB : pour le chocolat et les noix, vous pouvez faire sans l'un, sans l'autre, voire les remplacer par des raisins secs

Préparation

- travailler le beurre en pommade
- ajouter le(s) sucre(s) et le sel
- mélanger fort jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ajouter l'œuf (et la vanille si vous utilisez la vanille liquide)
- incorporer progressivement le mélange farine-levure
- finir en ajoutant la garniture (chocolat, noix, raisins secs...)
- mettre la pâte au frigo 15 minutes
- former des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- cuire 10 minutes à 170° (adapter la cuisson à votre goût)

Révision #3

Créé 2022-04-17 09:13:09 CEST par Luc

Mis à jour 2022-04-17 09:52:56 CEST par Luc