

COOKIES CHOCOLAT AU LAIT & NOISETTES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Sucre blanc/roux ou cassonade 100g
- Beurre ½ sel (ou doux) 100g
- 1 œuf entier
- Noisettes 50g
- Chocolat au lait 50g
- Farine blanche 200g

Astuces :

- Mélanger des pépites de chocolat noir, au lait et/ou blanc.
- Remplacer les noisettes par d'autres fruits oléagineux : noisettes, amandes, pistaches, noix de cajou, noix de Pécan, pignons de pin...
- Remplacer le beurre par de l'huile végétale de tournesol.

Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 10 à 15 minutes | Pour 10 cookies

1. Préchauffer le four à **210°C**.
2. Faire **fondre** le beurre.
3. **Mixer grossièrement** les noisettes.
4. Dans un **saladier** : mélanger d'abord l'œuf battu et le sucre.
5. Ajouter le beurre fondu et fouetter.
6. Ajouter la farine et mélanger avec une **cuillère en bois**.
7. Ajouter les pépites de chocolat et les noisettes et mélanger de nouveau.
8. Réserver **au frais 30 minutes** : la pâte va durcir, ça facilitera la confection des cookies et ça améliorera leur texture.
9. Former des **boules** entre vos mains ou à l'aide d'une cuillère à glace et les déposer sur une grille à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque de cuisson en silicone.
10. Enfourner **10 minutes** (moyennement cuits) **à 15 minutes** et laisser reposer quelques minutes (les cookies vont continuer de durcir un peu) avant de les déguster.



@Recettes100faim.fr