



COOKIES NOIX ET PEPITES DE CHOCOLAT



Pour 30 cookies environ : 130g de beurre de tourage, 140g de cassonade, 55g d'œufs, 180g de farine T55 de préférence, 3g de levure chimique, 150g de noix grossièrement hachées, 180g de pépites noires 52%.

Crémer le beurre pommade et la cassonade dans un cul de poule ou à la feuille dans la cuve du robot pour blanchir la masse. Incorporer l'œuf puis, quand le mélange est homogène, ajouter la farine tamisée avec la levure. Incorporer en dernier les pépites et les noix. Former des boudins d'environ 5cm de diamètre et les faire durcir au congélateur. Quand les boudins ont durcis, couper des tranches d'environ 1/2cm d'épaisseur, les poser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou mieux d'un silpain.

Cuire à chaleur tournante dans le four préchauffé à 160/170° 15min environ à surveiller. Laisser refroidir sur grille. Ces cookies se conservent plusieurs jours dans une boîte à biscuit fermée et à température ambiante.