

# Cookies chocolat noir aux noix de macadamia et au chocolat blanc

Catégorie : Biscuits & cookies

## Ingrédients

- 20g de beurre demi-sel
- 20g de beurre doux
- 50g de farine
- 55g de sucre
- 1 œuf (50g environ)
- 50g de pépites de chocolat blanc (pour moi, le chocolat Ivoire de Valrhona coupé en morceaux de différentes tailles)
- 50g de noix de macadamia
- 20g sucre

## Préparation

1. Recette: Faites un caramel à sec avec les de sucre.
2. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, versez dans la casserole les noix de macadamia.
3. Mélangez pour que toutes les noix soient bien enrobées, puis débarrassez-les sur une feuille de papier sulfurisée pour les laisser refroidir.
4. Une fois redroidies, concassez-les pour avoir des petits morceaux (vous pouvez concasser en même temps le chocolat blanc si vous n'utilisez pas des pépites).
5. Faites fondre au bain-marie le chocolat noir avec le beurre.
6. Dans un cul-de-poule, fouettez l'œuf avec le sucre et la vanille, puis incorporez le chocolat et le beurre fondus.
7. Ajoutez ensuite la farine et la levure, puis les noix de macadamia et le chocolat blanc.
8. Formez des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 8 à 10 minutes.
9. A la sortie du four, les cookies sont encore mous, il faut attendre qu'ils refroidissent pour pouvoir les décoller.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)