

Cookies crousti moelleux chocolat, amandes & pistaches

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 280g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 150g de sucre noir (muscovado)
- 110g de sucre roux
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 2 œufs (moyen-gros)
- 230g de chocolat noir (guanaja de Valrhona pour moi)
- 60g d'amande
- 60g de pistache

Préparation

1. Recette :Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, puis attendez qu'il refroidisse complètement et qu'il ne soit plus liquide, il doit être crémeux (vous pouvez bien sûr le mettre au réfrigérateur pour accélérer le refroidissement) pour la suite de la recette.
2. Quand le beurre a durci, vous pouvez commencer le reste de la recette.
3. Préchauffer le four à 190°C.
4. Mélangez les sucres et la vanille.
5. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez jusqu'à avoir un mélange bien crémeux et homogène.
6. Incorporez ensuite les œufs un par un, puis ajoutez la farine, la levure et le sel.
7. Terminez en ajoutant le chocolat et les fruits secs.
8. Laissez la pâte reposer environ 30 minutes au réfrigérateur.
9. Formez alors des boules de et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (attention de bien les espacer pour ne pas que les cookies se collent pendant la cuisson).
10. Faites cuire vos cookies pendant une dizaine de minutes (ils doivent être bien dorés mais encore mous lorsque vous les sortez du four) puis laissez-les refroidir avant de les retirer de la plaque de cuisson (ils finiront de cuire et de durcir un peu pendant le refroidissement, ils risqueraient de se casser si vous les retirez de la plaque immédiatement après la sortie du four).
11. Vos cookies sont prêts !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com