

Cookies sablés chocolat & noix

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 125g de beurre
- 105g de sucre noir (muscovado)
- 105g de sucre
- 110g de pépites de chocolat noir (pour des grosses pépites vous pouvez simplement hacher une tablette de chocolat noir)
- 110g de noix hachées
- 75g de farine T45
- 20g de maïzena
- 1g de bicarbonate de soude
- 1g de sel

Préparation

1. Recette :Crémez le beurre, puis ajoutez-y les deux sucres.
2. Incorporez ensuite l'œuf, puis la farine, la maïzena, le sel et le bicarbonate.
3. Enfin, ajoutez le chocolat et les noix/noisettes.
4. Il faudra simplement ajuster le temps de cuisson).
5. Enfournez à 210°C pour 5 minutes puis 180 pour 5 à 10 minutes (vérifiez la cuisson, les bords doivent être bien dorés et le centre encore bien moelleux/peu cuit).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com