

Cookies chocolat & noix, façon Levain Bakery

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 230g de beurre pommade
- 115g de sucre muscovado ou à défaut de vergeoise blonde
- 100g de sucre semoule
- 100g d'œuf
- 140g de farine 45
- 225g de farine 55
- 20g de maizena
- 4g de levure chimique
- 2g de sel
- 180g de noix hachées
- 260g de chocolat coupé en pépites (pour moi c'est moitié lait bahibé 46%, moitié noir caraïbes 66%)

Préparation

1. secs : les farines, la maïzena, le sel et la levure.
2. Ajoutez les poudres au mélange beurre-sucre-œufs, mélangez à nouveau jusqu'à avoir une pâte homogène (mais pas plus longtemps).
3. Incorporez les noix hachées et les pépites de chocolat.
4. Si nécessaire, remuez encore à l'aide d'une maryse pour que le chocolat et les noix soient bien répartis.
5. Formez 8 boules d'environ , puis mettez-les au réfrigérateur minimum 3 heures (vous pouvez les laisser une nuit).
6. Ensuite, préchauffez le four à 220°C en chaleur statique.
7. Placez les boules de cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant suffisamment puisqu'ils vont s'étaler à la cuisson.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com