

Cookies chocolat& bretzel

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 120g de beurre
- 50g de sucre
- 75g de sucre muscovado
- 1 œuf
- 160g de farine
- 150g de bretzels au chocolat (ou un mélange de pépites de chocolat et de morceaux de bretzels)

Préparation

1. Mélangez le beurre pommade avec les deux sucres.
2. Ajoutez l'œuf, puis la farine et mélangez pour avoir une pâte homogène.
3. Ajoutez les morceaux de bretzels chocolaté, ou bien des pépites de chocolat et des morceaux de bretzel.
4. Formez des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant environ 8 minutes (à ajuster selon la taille de vos cookies et votre four).
5. Les cookies doivent être encore mous à la sortie du four, laissez-les refroidir et durcir sur la plaque avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com