

Cookies façon Levain Bakery chocolat au lait & noisettes

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 150g de beurre
- 80g de purée de noisette
- 110g de sucre muscovado
- 90g de sucre semoule
- 2 œufs
- 365g de farine T55
- 20g de maïzena
- 4g de levure chimique
- 2g de sel
- 180g de noisettes hachées
- 260g de chocolat azelia haché en pépites

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Azelia de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez les œufs, puis la farine, la maïzena, la levure et le sel.
3. Terminez en incorporant les noisettes et le chocolat.
4. Divisez la pâte en 8 morceaux égaux puis formez des boules et placez-les au réfrigérateur pour minimum 2 heures (vous pouvez les laisser une nuit).
5. Ensuite, préchauffez le four à 220°C.
6. Ecrasez légèrement les boules de pâte (espaced-les bien, ils vont s'étaler à la cuisson).
7. Enfournes-les pour 3 minutes, puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson 9 minutes.
8. Laissez les cookies tiédir sur leur plaque, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com