

Cookies aux noix et aux figues

Pour 10 à 12 cookies

1 œuf

125g de beurre mou

100g de sucre

50g de vergeoise

200g de farine

1 pincée de bicarbonate

75g de cerneaux de noix

65g de figues séchées

75g de chocolat blanc

Préchauffez le four à 190°C.

Coupez les figues sèches en petits morceaux, concassez les cerneaux de noix et coupez le chocolat blanc en pépites.

Fouettez l'œuf avec le sucre et la vergeoise, incorporez la farine, le bicarbonate et le beurre mou, mélangez puis ajoutez les morceaux de figues, les cerneaux de noix et le chocolat blanc.

Quand la pâte est prête, déposez-en des petits tas sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson, aplatissez-les et enfournez à 190°C pendant 8 à 10 minutes selon votre four et la consistance que vous souhaitez obtenir. j'ai cuit mes cookies 8 minutes en chaleur tournante ils sont moelleux au milieu et croustillants sur les bords.