

Cookies choco-poire et noisette

Pour une dizaine de cookies

200g de farine

1 œuf

100g de beurre

100g de chocolat noir

95g de sucre

80g de poires déshydratées

70g de noisettes

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre de chocolat avec le beurre.

Concassez les noisettes et coupez les poires déshydratées en petits morceaux.

Fouettez l'œuf avec le sucre pour le faire blanchir, incorporez la farine, le mélange beurre-chocolat puis les morceaux de poire et les noisettes concassées.

Formez des petites boules de pâtes déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, aplatissez-les et enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.