

Cookies abricots, dulcey et noix de pécan

Pour une douzaine de cookies

90gde sucre

1 œuf

125 grammes de beurre mou

200 grammes de farine

1/2 sachet de levure chimique

50g d'abricot moelleux

90g de noix de pécan

90g de chocolat dulcey

3 cuil à soupe de flocon d'avoine

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les abricots en morceaux, coupez le chocolat dulcey en morceaux et concassez les noix de pécan.

Fouettez le sucre et l'œuf. Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu. Quand la pâte est homogène incorporez les morceaux d'abricots, les noix de pécan, les flocons d'avoine et les pépites de chocolat dulcey.

Confectionnez les cookies à l'aide d'une cuillère à glace (ou à soupe), prenez une cuillère de pâte et déposez-la sur le papier. Aplatissez les boules de pâte et enfournez à 180°C pendant 10-12 minutes. Quand les contours sont bien dorés c'est prêt.