

Cookies amandes et pépites de chocolat

Voici de délicieux cookies aux amandes concassées et aux pépites de chocolat. Ils sont bien dodus et très bons.



Difficulté : ★

Quantité : 12

INGRÉDIENTS :

- 150 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel ramolli
- 100 g de pépites de chocolat
- 70 g de cassonade
- 1 oeuf
- 40 g d'amandes concassées

- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique

PRÉPARATION :

1. Fouetter le beurre avec le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajouter l'œuf tout en fouettant suivi de la farine et la levure.
3. Ajouter les amandes concassées et les pépites de chocolat et mélanger à la maryse.
4. Filmer la pâte et réserver au frais pendant 30 minutes.
5. Préchauffer votre four à 180°C.
6. A l'aide d'une cuillère à glace faire 12 boules de pâte que vous déposerez sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis. Aplatir légèrement.
7. Enfourner pendant 12 minutes environ, puis laisser refroidir sur une grille. Les cookies doivent être blonds et gonflés.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

