

## Cookies moelleux aux noix et pépites de chocolat.



### Ingrédients:

120 g de beurre mou  
220 g de farine  
1 œuf  
180 g de cassonade  
1/2 CC de bicarbonate  
1/2CC de levure Chimique  
1 pincée de sel  
1CC vanille liquide  
50 g de pépites de chocolat  
50 g de noix

### Préparation:

Préchauffer le four à 140 °C

Mélanger à la fourchette le beurre et le sucre puis incorporer l'œuf et la vanille.

Mélanger à part la farine, la levure, le bicarbonate et le sel et l'ajouter progressivement à la préparation ci dessus. Lorsque le mélange est homogène ajouter les pépites de chocolat et les noix concassées.

Façonner avec les mains des boules de pâte de la taille d'une grosse noix, aplatissez les légèrement et les déposer en les espaçant sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.

Faire cuire au four 140°C pendant environ 20mn.

Lorsqu'ils sortent du four les cookies ne sont pas totalement cuits mais ils doivent se détacher facilement de la plaque. Ils vont durcir en refroidissant.

Bonne dégustation...