

COOKIES



Ingrédients :

- 180grs de beurre
- 120grs de cassonade,
- 1 oeuf entier,
- 180grs de farine,
- 1/2 sachet de levure chimique (environ 5grs)
- 150grs de chocolat (pour les cookies nature, j'ai mis 1/3 pépites de chocolat, 1/3 copeaux chocolat blanc, et 1/3 éclats de nougatine !)
- 150grs de mélange de noix (pécan, macadamia, cajou, ...)
- 3 caramels longs coupés en morceaux (je n'ai pas mis !)
- uniquement pour les cookies tout chocolat, j'ai rajouté 100grs de chocolat noir fondu à ma pâte !

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger le beurre en pommade avec la cassonade. Ajouter l'oeuf. Incorporer la farine et la levure chimique tamisées ensemble.
- Verser le chocolat haché (ou en pépites), les noix grossièrement hachées, et les morceaux de caramel si vous les mettez.
- Mélanger le tout. Façonner de petites boules de pâte que vous aplatirez très légèrement, car la pâte s'affaisse à la cuisson, il ne faut pas trop les écraser.
- Poser les cookies sur une Silpat, ou une feuille de silicone ou du papier sulfurisé et enfourner à 170°C (th 5/6) pendant 12 minutes environ. Lorsque vous sortirez vos cookies, ils seront encore mous. Laissez les refroidir, en refroidissant, ils durcissent !