

Cookies aux noix et pépites de de chocolat

Dessert



Note : 1

Portions :12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 350.833 Kcal

Charge glycémique par portion: 21.717

Les ingrédients

- 1.0 cc vanille (extrait)
- 185.0 gr Sucre
- 1.0 u Oeuf
- 1.0 cs lait demi écrémé
- 125.0 gr Beurre
- 215.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 200.0 gr Pépites de chocolat
- 100.0 gr Cerneaux de noix

Une recette très appréciée des petits comme des grands.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler une feuille de papier sulfurisée sur la plaque du four.

Préparation de la pâte

Dans un grand saladier, travailler le beurre coupé en petits morceaux et ramolli, avec le sucre grâce à un batteur électrique. Ajouter l'extrait de vanille, puis l'oeuf légèrement battu et mélanger. Verser le lait sans cesser de mélanger. Tamiser la farine et l'incorporer avec une cuillère à bois. Enfin ajouter les pépites de chocolat et les cerneaux de noix concassés.

Cuisson

Déposer des cuillères à soupe rase de cette pâte sur le papier sulfurisé. Attention à bien les espacer. Faire dorer 15 minutes au four. Laisser refroidir sur une grille.

Présentation

A déguster avec un grand verre de lait!!