

Cookies au chocolat aux noisettes



Voici une terrible, irrésistible recette de cookies que j'ai inventé ! Des cookies au chocolat aux noisettes très moelleux comme je les aime ! C'est une recette simple et très gourmande qui plaira aux grands comme aux petits, dans leur sac d'école c'est tip top !

Pour environ 18 cookies

Ingrédients:

150g de beurre

220g de sucre

250g de farine

160g de chocolat au lait aux noisettes

1 oeuf

5g de levure chimique

Préparation:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Battez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'oeuf et battez de nouveau. Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-les au mélange précédent.

Hachez 60g de chocolat aux noisettes, faites-le fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie et ajoutez-le à la pâte sans insister: le mélange doit garder un aspect marbré. Hachez grossièrement les 100g de chocolat aux noisettes restants, puis ajoutez-les à la préparation en mélangeant rapidement. Si celle-ci est trop molle pour être mise en boule, réservez-la au réfrigérateur pendant 15min.

Détaillez la pâte en boule d'environ 50g et posez-les au fur et à mesure sur une plaque couverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien les unes des autres, pas plus de 9 boules de pâte sur une plaque.

Enfournez et faites cuire pendant 15min, puis laissez refroidir les cookies sur la plaque. Dégustez-les aussitôt décollé ou mettez-les dans une boîte hermétique fermé, les cookies ne doivent jamais être à l'air libre.