

# COOKIES

---

POUR UNE TRENTAINE DE COOKIES



# COOKIES

---

## INGREDIENTS

180 g beurre  
120 g cassonade  
1 œuf entier  
180 g farine  
5 g levure chimique  
145 g GUANAJA 70%  
ou PERLES CHOCOLAT  
NOIR VALRHONA  
150 g noix hachées

## BISCUIT CROUSTILLANT

- Mélanger le beurre pommade avec la cassonade.
- Ajouter l'œuf. Tamiser ensemble la farine et la levure chimique, puis mélanger le tout avec les perles de chocolat et les noix hachées.
- Façonner de petites boules de pâtes que vous aplatirez. Poser sur la plaque et enfourner à 170°C pendant 15 minutes environ.

