

Cookies

choco & châtaigne



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 9 minutes

✓ **Ingrédients**

pour une vingtaine de cookies :

- 125 g de farine T55
- 125 g de farine de châtaigne
- 125 de sucre complet
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 150 de pépites de chocolat



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

Mélangez les farines, la cassonade, la vanille en poudre, le sel, et la levure dans un grand saladier.

Faites fondre le beurre à faible puissance au micro-onde. Ajoutez l'œuf battu et le miel. Mélangez au fouet.

Incorporez le mélange liquide dans la farine.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez pour les répartir de façon uniforme dans la pâte.

Formez des boules de la taille d'une noix et posez-les sur la plaque en les aplatissant légèrement. Deux fournées seront nécessaires pour utiliser toute la pâte.

Enfournez pour 8 à 12 min, suivant si vous souhaitez avoir des cookies « extra-moelleux, moelleux ou crousti-moelleux ».

Conservez dans une boîte en fer.

www.audalacuisine.com