

Cookies de Madjy

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients (env. 20 cookies)

- 115 g de beurre • 220 g de farine • 1 gros œuf
- 150 g de sucre roux • 3 càs de sucre • 1/2 càc de bicarbonate de soude
- 1/2 càc de levure chimique • 1/2 càc de sel • 2 càc d'extrait de vanille
- des pépites de chocolat • des noix concassées au choix (pécan, noisettes, macadamia ...)

Préchauffer le four th 5, 150°C.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec les sucres jusqu'à obtenir une préparation bien homogène. Ajouter l'œuf, mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Ajouter farine, levure et bicarbonate. Mélanger longuement.

Incorporer ensuite les pépites de chocolat et les noix concassées.

Sur une plaque anti-adhésive, déposer des petits tas de pâte en les espaçant bien, en s'aidant de 2 cuillères à soupe.

Enfourner pour 15 à 20 minutes.

Les bords doivent légèrement dorer, mais pas le dessus. Sortir les cookies de la plaque.

Ils seront assez mous, mais vont se raffermir en refroidissant. Toutefois, ils resteront moelleux à l'intérieur. Laisser refroidir et déguster