

Difficulté: ★★

Temps de préparation: 25 min

Temps de cuisson: 10 min

Four à préchauffer:



180°C

Cookies tout chocolat et noisettes

Ingédients :

1 œuf



150 g



de farine



1 sachet



de sucre vanillé

100 g = la moitié
d'une tablette



de chocolat noir

75 g = 3 tranches



de beurre

1 cuillère à café



de levure

75 g



de sucre roux



75 g



de noisettes



Ustensiles :



Le verre
de dosage



Le fouet



Une cuillère
à soupe



Une cuillère
en bois



Une cuillère
à café



Un couteau



Un saladier



Un sachet
congélation



Un rouleau
à pâtisserie



La plaque
du four



Du papier
sulfurisé



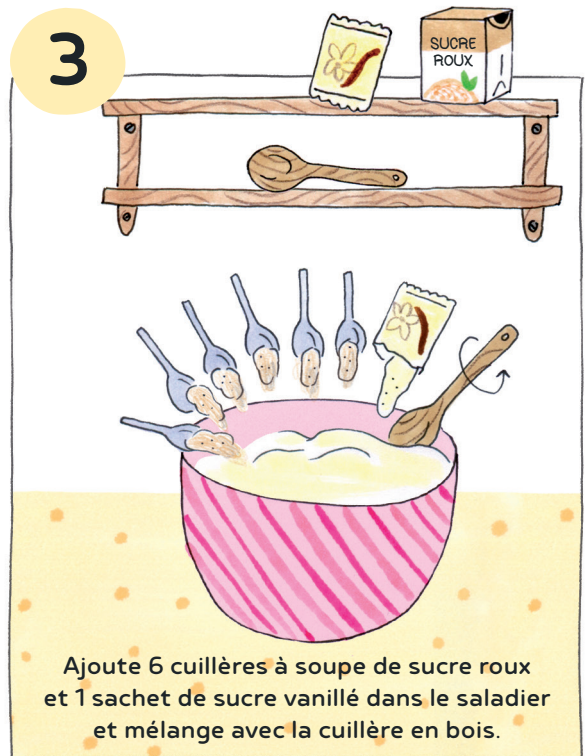
1



2



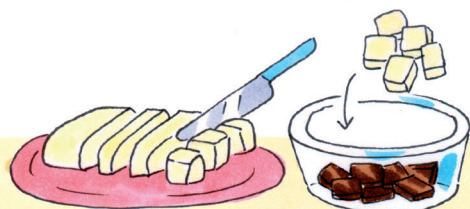
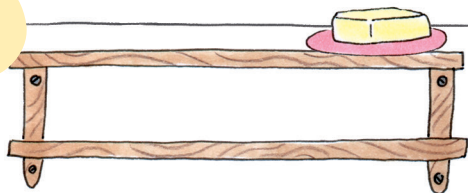
3



4

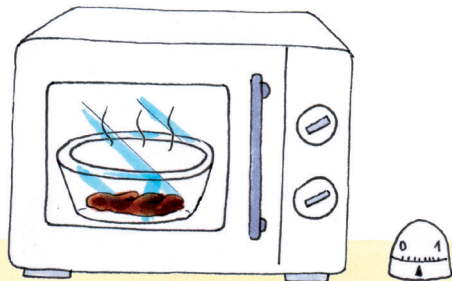
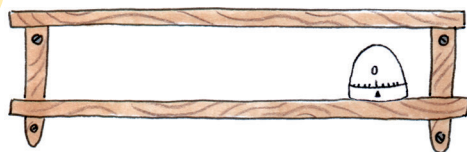


5



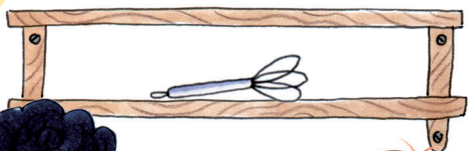
Coupe les 3 tranches de beurre en morceaux et ajoute-les au chocolat.

6



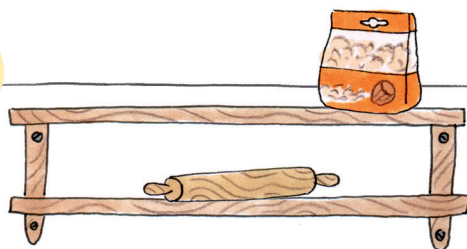
Fais fondre le beurre et le chocolat au four à micro-ondes à basse puissance plusieurs fois pendant 30 secondes.

7



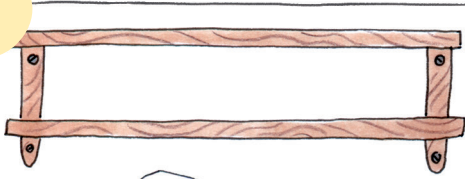
Verse le mélange chocolat et beurre fondu dans le saladier. Mélange bien.

8



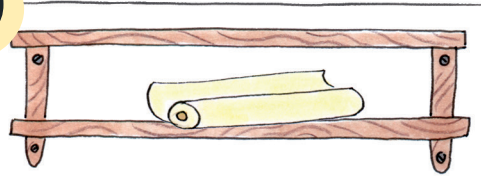
Verse 5 cuillères à soupe de noisettes dans un sachet de congélation. Ferme le sachet et concasse les noisettes en appuyant fort avec un rouleau à pâtisserie.

9



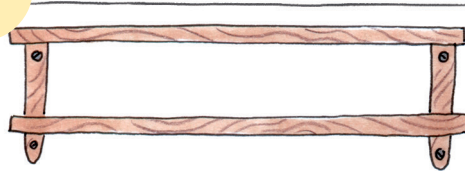
Incorpore les noix concassées dans la pâte à cookies et mélange avec la cuillère en bois.

10



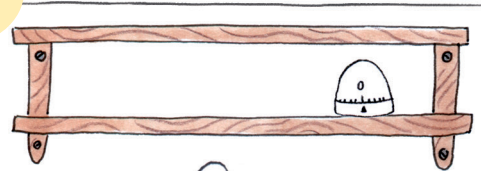
Prépare la plaque du four en la couvrant de papier sulfurisé.

11



Avec une cuillère à soupe, forme des petits tas de pâte à cookies et dispose-les sur le papier sulfurisé.

12



Mets la plaque au four pendant 10 minutes. Quand le minuteur sonne, sors la plaque du four avec des gants de cuisine.

Laisse les cookies refroidir.



Savoure-les avec une coupe de glace.

