

# Recette des cookies chocolat noisettes

## Ingrédients

Pour environ 30 cookies :

Sucre roux : 150 gr

Farine : 180 gr

Sel : 3 gr

Levure chimique : 7 gr

Œuf : 1

Beurre : 120 gr

Chocolat : 160 gr

Noisettes : 70 gr

## Préparation :

Couper les noisettes et le chocolat pour avoir des morceaux de chocolat et de noisettes de taille moyenne (chunks).

Dans un saladier mélanger les matières sèches, (farine, sucre, sel, levure chimique avec un fouet pour mélanger et homogénéiser les ingrédients.

Ajouter l'œuf battu et le beurre pommade et mélanger à la main pour obtenir une pâte compacte et homogène.

Ajouter les chunks de chocolat et de noisettes et mélanger jusqu'à incorporation complète.

Former à la main des petites boules de pâtes puis les poser sur du papier sulfurisé en appuyant légèrement dessus, faire cuire pendant 10 à 15 minutes à 180°C.

Sortir du four et laisser tiédir sur la plaque pour que les cookies durcissent avant de déposer sur une grille.

Stocker dans une boîte hermétique.



[coaching-pâtissier.com](http://coaching-pâtissier.com)

06 52 85 28 43

[contact@coaching-pâtissier.com](mailto:contact@coaching-pâtissier.com)