

happyCOOK*

La recette des cookies aux pépites
de chocolat et noix de pécan

* La cuisine du bonheur.

Recette réalisée avec

TEFAL

Cuisine et ustensiles / Cuisson au four
AIRBAKE PLAQUE À PÂTISSERIE 30X35 CM



25 cookies



30 minutes



12 minutes

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

COOKIES UN JOUR, CONQUIS TOUJOURS !



180G DE
FARINE



1 OEUF



150G DE
CASSONADE



50-80G
DE NOIX
DE PÉCAN



100G DE
PÉPITES DE
CHOCOLAT



125G DE
BEURRE MOU



1 C. À CAFÉ
D'EXTRAIT
DE VANILLE



1/2 C. À
CAFÉ DE
LEVURE
CHIMIQUE

- 1 Allumer le four à 200°C. Casser les noix de pécan grossièrement. Mettre beurre + cassonade + vanille, mélanger 1 minute.
- 2 Ajouter l'oeuf et fouetter. Incorporer farine + levure, remuer avec une spatule.
- 3 Ajouter les noix et le chocolat, remuer.
- 4 Avec 2 petites cuillères, former des petites boules (environ de la taille d'une noix et les répartir en les espaçant sur la plaque de cuisson Airbake.
- 5 Mettre au four, environ 12 minutes : il faut que les gâteaux soient dorés, et le bord un peu brun. Attention, ils sont un peu mous en sortant du four, c'est normal, ils durciront en refroidissant.

Toutes nos recettes sur [boulangier.com](https://www.boulangier.com)

