

11 juillet 2008

Gros cookies aux oreos, chocolat et noix



(pour 12)

2 tasses de 240 ml de farine
¾ tasse de sucre brun
140 g de beurre
1 œuf
1 ½ cc d'extrait de vanille liquide
½ cc de levure
1 cc de bicarbonate de soude
½ cc de crème de tartre (facultatif)
12 oreos (ou 24 minis)
1 poignée de noix concassées
1 bonne poignée de grosses brisûres de chocolat

Fouettez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez ensuite la vanille et l'œuf.

Séparément, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate (et la crème de tartre). Incorporez peu à peu au mélange beurre-sucre. Ajoutez enfin délicatement les oreos coupés en 4 (ou en 2 dans le cas des minis), le chocolat et les noix.

Divisez la pâte en 12 portions. Roulez-les en boules et déposez-en 6 par plaque de cuisson seulement. Aplatissez-les mais pas complètement.

Faites cuire 15 minutes à four préchauffé à 180 °C puis retirez de la plaque et laissez refroidir.

Source : Cookie Madness, <http://www.cookie madness.net/?p=801>