

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## COOKIES AUX NOISETTES ET CHOCOLAT

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 15 mn**

### Ingrédients :

- 90 g de beurre ramolli
- 50 g de noisettes en poudre
- 100 g de farine
- 100 g de chocolat en petits morceaux
- 80 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mettez le beurre ramolli, le sucre, le sel et la vanille. Mélangez bien avec une spatule puis ajoutez l'oeuf, les noisettes en poudre et le chocolat en petits morceaux. Mélangez encore une fois mais délicatement à cause du chocolat.

Incorporez la levure chimique et la farine, vous allez obtenir une pâte qui ressemble à une pommade.

Avec une cuillère à soupe, formez des cookies sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Espacez bien les cookies, elles s'étalent et grandissent pendant la cuisson.

Mettez à cuire pendant 15 mn.