

Cookies

Chocolat blanc, graines de courges grillées, graines de sésame et de pavot

Chocolat au lait, praliné et noisettes



Préparation: 10 mn

Cuisson : 8 mn par fournée

Ingrédients pour 28 cookies:

- 125 g de beurre demi sel
- 1 cuillère à café de levure
- 50 g de sucre roux
- 50 g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 175 g de farine
- 1 œuf

Pour les cookies chocolat blanc et graines:

- 80 g de chocolat blanc
- 50 g de graines de courges
- 20 g de graines de sésame
- 20 g de graines de pavot bleu

Pour les cookies praliné et chocolat au lait:

- 50 g de chocolat au lait
- 40 g de pralinoise
- 15 g de praliné en poudre
- 60 de noisettes entières

Recette:

1-Battre le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter l'œuf, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et bien mélanger.

2-Hacher les différents ingrédients selon la version de recette choisie et les incorporer à la pâte.

3-Préchauffer le four à 180°C (th 6).

4-Déposer sur une plaque antiadhésive des petits tas de pâte bien espacés (l'équivalent d'une bonne cuillère à café à chaque fois). Cuire 8 mn au four. Laisser un peu refroidir les cookies avant de les détacher de la plaque.

5-Ils se gardent 2 jours en boîte hermétique.