

Sablookies chocolat noir et noix de macadamia



Pour une vingtaine de sablookies

- 170 g de beurre MOU aux cristaux de sel
- 130 g de cassonade
- 2 jaunes d'œuf
- 250 g de farine
- 100 g de noix de macadamia
- 100 g de chocolat noir

Il est très important de laisser le beurre refroidir à température ambiante. S'il n'est pas assez mou, il sera difficile d'amalgamer la pâte.

Dans un saladier, battre au fouet le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter ensuite les jaunes d'œuf, puis les noix de macadamia et le chocolat, coupés en morceaux au couteau.

Mélanger et ajouter la farine. Avec les mains, amalgamer la pâte puis façonner deux boudins et les rouler dans du papier film.

Mettre au frigo pour au moins deux heures, jusqu'à ce que la pâte ait bien durci.

Mettre du papier cuisson sur deux plaques à pâtisserie et préchauffer le four à 180°C.

Découper la pâte en tranches de 5 mm, ou plus si on veut des sablookies plus épais et les déposer sur les plaques.

Enfourner pour 12-14 minutes. Les sablookies doivent être légèrement dorés mais pas trop, sinon ils seront trop durs.

Laisser refroidir sur une grille et monter la garde pour ne pas que les Gremlins mangent tout.

Les sablookies se conservent jusqu'à 48h dans une boîte en métal mais je doute fort qu'ils survivent aussi longtemps.