

## COOKIES CHOCOLATÉS AUX NOIX



### Pour 15 gros ou 30 petits cookies

- 175 g de farine
- 1 oeuf
- 90 g de beurre demi-sel
- 150 g de sucre cassonade
- 1/2 c à café de levure chimique
- 1c à café de sucre vanillé
- 50 g de noix hachées
- 25 g de pépites de chocolat
- 1 c à soupe de cacao non sucré

Préchauffez le four à 180° (160° pour mon four).

Travaillez le beurre ramolli, les sucres et l'oeuf jusqu'à obtention d'un mélange mousseux...

Ajoutez la farine, la levure, le cacao en poudre, les noix hachées, les pépites de chocolat...

Mélangez délicatement pour former une pâte homogène...

Formez des petits tas à l'aide de 2 cuillères que vous disposerez bien espacés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou une toile siliconée...

Glissez au four pour environ 15 minutes pour des gros cookies, 10 minutes environ pour des petits...

Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.