

# Cookies

## raisins, noisettes et dulcey

www.audalacuisine.com



✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 10 à 12 min

### ✓ **Ingrédients**

#### **pour environ 20 cookies**

- 125 g de beurre mou
- 120 g de cassonade
- 1 œuf
- 230 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat dulcey
- 75 g de noisettes
- 80 g de raisins secs ou de cranberries



### ✓ **Préparation** :

1. Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec la cassonade. Ajoutez l'œuf et mélangez bien au fouet.
2. Versez petit à petit la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et la pincée de sel, tout en mélangeant avec une maryse ou une cuillère en bois.
3. Coupez le chocolat dulcey en petits morceaux pour obtenir des pépites. Hachez grossièrement les noisettes. Ajoutez les pépites de chocolat dulcey, les noisettes hachées et les raisins secs à la pâte puis mélangez pour bien les répartir.
4. Formez des boules de la taille d'une grosse noix et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement.
5. Enfourez pour 10 à 12 min. Les bords des cookies doivent être légèrement dorés. A la sortie du four, laissez refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com