

cookies

Les ingrédients

Pour 20 cookies

175 g de beurre demi-sel (ou 175 de beurre et un peu de fleur de sel)

200 g de chocolat au lait

(50 g de noix de pécan facultatif)

1 œuf

250 g de farine

50 g de sucre en poudre (cassonade)

2 sachets de sucre vanillé ou 1 cuillère de vanille liquide

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Laisser ramollir le beurre demi-sel à température ambiante.

Battre l'œuf. (Avec la vanille si on la prend liquide)

Casser le chocolat au lait en petits morceaux.

Concasser les noix de pécan.(je n'en mets pas)

Dans un saladier, travailler le beurre en pommade avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Ajouter la farine pour obtenir une texture sableuse puis l'œuf battu.

Finir en incorporant les noix de pécan et les morceaux de chocolat.

Etaler du papier sulfurisé sur la plaque du four.

Façonner des petites boules de pâte de la taille d'une grosse noix et les poser sur la plaque en les aplatissant légèrement.

Cuire une dizaine de minutes. Les retirer du four avant qu'ils ne colorent trop et perdent leur moelleux.