Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cookies au chocolat

Ingrédients

300 g de farine, 200 g de beurre , 150 g de sucre, 150 g de sucre brun, 2 càc d' essence de vanille, 5 jaunes d'oeuf, 150 g de cerneaux de noix , 100 g de chocolat noir 61% (en pépites), 20g de baking powder,

Préparation

Travailler le beurre en pommade et lui incorporer les deux sucres jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Ajouter l'essence de vanille, les jaunes d'oeuf et le baking powder.
Mélanger intimement la farine avec le mélange. Incorporer les noix concassées et les pépites de chocolat.
Former des boules de 30g et les congeler.
Faire cuire environ 10' à 190c (jusqu'à ce qu'ils soient croustillants).

Notes :