

Cookies

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Le cookie aux pépites de chocolat et brisures d'amandes grillées...Un biscuit traditionnel qui fait toujours plaisir aux enfants à l'heure du goûter... Selon votre goût, vous pouvez remplacer les amandes par des noix, noisettes, noix de pécan...



Four : 180 °C

Cuisson : 8 à 10 minutes

Préparation : 15 minutes

Ingrédients (15 à 20 biscuits)

200 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
2 oeufs
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
extrait de vanille (5 gouttes)

100 g de pépites de chocolat
100 g de brisures d'amandes*

* Des amandes fraîches ont été grillées ici au four à 210°C pendant 3-4 minutes puis concassées en petites brisures.

Réalisation



Battre les oeufs entiers avec le sucre dans un récipient. Ajouter l'extrait de vanille, la levure, la farine et le sel puis mélanger. Incorporer ensuite le beurre ramolli en petits dés à la préparation précédente.

Mélanger afin d'obtenir un appareil uniforme. Ajouter enfin les pépites de chocolat et les brisures d'amandes. Mélanger pour obtenir une pâte où les morceaux de chocolat et amandes sont bien répartis.

Prendre 2 cuillères à soupe et s'entraîner à faire des "boules" de la même taille (c'est important pour une cuisson régulière pour tous les biscuits).



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage



Disposer une feuille de cuisson sur la plaque du four.

Former des boules en essayant d'être régulier et en laissant suffisamment d'espace entre les boules.

Cuire 8 à 10 minutes au four à 180°C en surveillant la coloration les deux dernières minutes.

Avec les quantités données, il sera nécessaire de faire 2 ou 3 fournées en fonction du nombre de cookies réalisés.



A la cuisson, les boules fondent et s'aplatissent d'elles même pour former des beaux biscuits ronds.

A la sortie du four, prélever chaque biscuit et disposer le sur une grille pour un bon refroidissement.

