



Recette



Cookies Chocolat & Noix de pécan



Les Ingrédients

Pour 12 Cookies environ

- 60g de flocons d'avoine
- 80g de noix de pécan
- 115g de farine
- 115g de beurre
- 50g de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure chimique

Temps

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson 10 à 12 minutes



- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 150 g de chocolat / pépites de chocolat

Les Etapes

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Couper les noix de pécan et le chocolat en pépites.
- Mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sel, la levure, les noix de pécan & le chocolat.



- Dans un autre récipient mélanger le beurre ramolli et le sucre puis l'oeuf et fouetter.



- Verser ce mélange dans le premier récipient et bien mélanger



- Faire des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



- Faire cuire pendant 10 à 12 minutes.



MIAM, c'est prêt !