

Cookies aux deux chocolats et aux noisettes



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

Le cookie est un grand classique du goûter ou du dessert. Grâce à cette recette, vous en réaliserez 12. Ils sont délicieux et vous aurez du mal à les laisser refroidir...

Ingrédients

- 40 g de noisettes
- 40 g de chocolat noir pâtissier - 2 barres
- 165 g de farine
- 100 g de sucre
- 35 g de chocolat blanc en poudre
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre
- 1 oeuf
- 0,5 sachet de levure

Préparation

- 1 Mixez grossièrement les noisettes et le chocolat.
- 2 Mélangez les ingrédients secs (farine, sucre, chocolat blanc en poudre, levure et sel) dans un saladier.
- 3 Incorporez le beurre ramolli et coupez en petits morceaux. Malaxez à la main.
- 4 Puis ajoutez l'oeuf et malaxez de nouveau.
- 5 Mettez alors dans la pâte obtenue les noisettes et le chocolat. Formez une grosse boule.
- 6 Divisez cette boule en 12 petites boules et placez-les sur la plaque de votre four recouverte de papier cuisson.
- 7 Enfournez à 180°C (th.6) pendant 15 minutes pour des cookies moelleux, plus pour des cookies croustillants. Surveillez car la cuisson est très rapide !

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

