

Cookies aux pépites de chocolat et noix



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Accompagnés d'un verre de lait, ils sont délicieux au goûter !

Ingrédients

- 120 g de pépites de chocolat et cerneaux de noix
- 1 cc d'extrait de vanille
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 1 oeuf
- 100 g de beurre mou
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans un récipient, mélangez le beurre et le sucre à la fourchette.
- 2 Ajoutez l'oeuf et l'extrait de vanille puis la farine, le sel et la levure.
- 3 Incorporez les pépites de chocolat et les noix. Mélangez bien.
- 4 Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).
- 5 Formez 16 boules de taille égale et disposez-les, sans les aplatir, sur la plaque de votre four recouverte de papier de cuisson.
- 6 Enfournez à mi-hauteur pendant environ 20 minutes.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

