

# Cookies au thé matcha, noix de macadamia et cœur au chocolat



QUANTITÉ

15 cookies



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

12 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 210g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 5 cuillères à café de thé matcha en poudre
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre fondu
- 100g de cassonade
- 1 œuf
- 100g de noix de macadamia
- 15 petits carreaux de chocolat noir



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le thé matcha et le sel.

Ajoutez le beurre fondu avec la cassonade et l'œuf et mélangez encore jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Formez des boules de pâte d'environ 3 ou 4 centimètres de diamètre.

Enfoncez dans chacune un carreau de chocolat et reformez la boule de façon à ce que le chocolat soit bien au centre. Aplatissez la boule avec la paume de votre main.

Déposez des noix de macadamia (entières ou concassées) sur le dessus des cookies.

Faites cuire au four pendant 12 minutes à 180°C.

Lorsqu'ils sont cuits, déposez-les délicatement sur une grille et laissez-les refroidir.