

# Cookies aux chocolat, noix de pécan, amandes & vanille



QUANTITÉ

10 cookies



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

11 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 210g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 110g de beurre salé fondu
- 90g de cassonade
- 1 œuf
- 1/4 de cuillère à café de vanille en poudre
- 75g de pépites de chocolat noir
- 80g de noix de pécan concassées
- 50g d'amandes effilées



Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et la cassonade.

Versez le beurre fondu, ajoutez la vanille et l'œuf et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez les pépites de chocolat, les noix de pécan concassées et les amandes effilées et mélangez de façon à les répartir uniformément dans la pâte.

Formez des petites boules de pâte d'environ 4cm de diamètre, aplatissez-les avec la paume de la main et disposez-les sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Veillez à bien laisser de l'espace entre chaque cookie car ils vont s'étaler un peu.

Enfournez pendant 11 minutes à 180°C. A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille