



L'INCROYABLE COOKIE

pour 10 gourmands



1. TAMISEZ la farine et la levure. Ajoutez le sel et le sucre roux et mélangez.

2. AJOUTEZ L'ŒUF entier battu, et **LE BEURRE** pommade en morceaux.

3. MÉLANGEZ le tout à la main, jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.

4. AJOUTEZ LE CHOCOLAT ET LES NOISETTES. Utilisez du bon chocolat, coupé en gros chunks ;) Mélangez à nouveau.



5. FORMEZ DES BOULES. Vous pouvez vous aider d'une cuillère à glace pour former des cookies réguliers ! Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.

7. FAITES CUIRE 13 min à 160°C. Pour un cookie fondant à cœur ? 10 min suffisent.

6. APPLATISSEZ-LES légèrement.

8. DÉGUSTEZ !



Avec un verre d'eau glissé dans le four, ils seront encore plus melleux !

C'est notre recette !