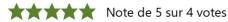
# Cookies chocolat noix de pécan





TEMPS DE PRÉPARATION 10 min

**TEMPS DE CUISSON** 10 min



TYPE DE PLAT cookies, Dessert

**CUISINE** Américaine **PORTIONS** 12 cookies

**CALORIES** 381 kcal

### **INGRÉDIENTS**

- 125 g beurre demi-sel
- 120 g sucre
- 40 g vergeoise brune
- 1 c. à café extrait de vanille liquide
- 1 œuf 50 g
- 190 g farine T55
- 125 g noix de pécan
- 175 g chocolat noir
- 75 g chocolat au lait

#### INSTRUCTIONS

- 1. Mettez le beurre, le sucre, la vergeoise brune et la vanille liquide dans un récipient ou la cuve de votre robot.
- 2. Mélangez jusqu'à obtenir une sorte de crème puis mettez l'œuf.
- 3. Hachez les noix de pécan en morceaux au couteau.
- 4. Hachez également assez finement le chocolat noir au couteau.
- 5. Et coupez le chocolat au lait en morceaux plus gros.

02/03/2023, 18:41 1 sur 2

- 6. Ajoutez la farine dans la cuve, puis ajoutez les noix et les chocolats.
- 7. Mélangez une dernière fois. Je confirme à 100% l'absence de levure chimique dans la pâte.
- 8. Pesez des boulettes de 70g, aplatissez-les légèrement entre les mains puis placez-les par 6 sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou un tapis siliconé.
- 9. Faites cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 165°C sur chaleur tournante.
- 10. Le centre doit apparaître sous-cuit. Si vous les voulez très ronds prenez un verre un cercle plus grand que les cookies, puis faites tourner le cercle autour du cookies jusqu'à avoir une forme parfaite. Vous aurez avec cette recette, 12 beaux gros cookies!
- 11. Laissez tiédir avant de dévorer en vous cachant des regards accusateurs !

#### **NUTRITION**

Calories: 381kcal Carbohydrates: 37g Protéines: 5g

Fat: 25g Lipides saturés: 11g Graisses polyinsaturées: 3g

Graisses monoinsaturées: 9g Lipides trans: 0.3g Choléstérol: 36mg

Sodium: 77mg Potassium: 190mg Fibre: 3g

Sucre: 21g Vitamine A: 292IU Vitamine C: 0.1mg

Calcium: 27mg Fer: 3mg

Q

MOTS CLÉ

chocolat, cookies, noix de pécan

## Vous avez essayé cette recette?

Let us know how it was!

Cookies chocolat noix de pécan - La Cuisine de Bernard - 1 February 2023

2 sur 2 02/03/2023, 18:41