



COOKIES SANS OEUFS



Pour une vingtaine des cookies :

100 gr de noisettes mondées

50 gr de sucre semoule

150 gr de chocolat noir

5 gr de fleur de sel

150 gr de beurre mou

2 gr d'extrait de vanille

100 gr de cassonade

175 gr de farine 5 gr de levure chimique

Préchauffer le four à 180° (TH 6)

Etaler les noisettes sur la plaque du four et les faire légèrement griller.

Hacher le chocolat au couteau (ou utiliser des pépites; mais souvent, le chocolat est de moins bonne qualité que celui qu'on peut acheter autrement).

Dans un saladier, mélanger le beurre et les sucres, puis, la fleur de sel, la vanille, le cacao si vous en mettez, les noisettes et les morceaux de chocolat.

Terminer par la levure.

Quand la pâte est bien homogène, façonner des boulettes, les poser sur une plaque à pâtisserie en les espaçant bien et en les aplatissant un peu.

Enfourner pour une dizaine de minutes et laisser refroidir avant de les disposer sur une assiette.