

# Cookies très chocolat noisette

by Claire Verneil

PASTRY SHOW JUNIOR

## Ingrédients

- 225 g de farine
- 110 g de beurre
- 80 g de cassonade
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 150 g de pépites de chocolat
- 100 g de noisettes
- 100 g de pâte à tartiner
- Poudre d'or ( facultatif)

## Étapes pâte sablée cacao

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Fouetter au batteur le beurre ramolli avec le sucre cassonade.
3. Ajouter l'œuf, les grains de vanille, le cacao et le sel.
4. Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Ajouter la farine, la levure puis mélanger à nouveau
6. Incorporer 100 g de pépites de chocolat.
7. Former des boules de pâte et les espacer sur une plaque recouverte de silpat ou papier cuisson.
8. Aplatir légèrement l avec la paume de la main.
9. Cuire 12/13 minutes.
10. Laisser les cookies tiédir sur une grille.
11. Zébrer de pâte à tartiner.
12. Ajouter les 50 g de pépites de chocolat et les noisettes concassées ou entières dessus.
13. Finir avec la poudre d'or.



À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !