

# Cookie géant chocolat & noisettes



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 15 min
- ✓ **Cuisson :** 15 à 20 minutes

## ✓ **Ingrédients**

### **pour 1 ou 2 cookies géants :**

- 100 g de noisettes
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 150 g de sucre complet
- 1 œuf
- 230 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 200 g de pépites de chocolat



## ✓ **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 180°C. Hachez grossièrement les noisettes.
2. Travaillez le beurre mou avec le sucre complet. Ajoutez l'œuf et mélangez bien au fouet.
3. Versez petit à petit la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude. Incorporez les noisettes hachées et les pépites de chocolat.
4. Formez une boule avec la pâte et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou de vos mains, sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Vous devez obtenir une galette d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Pour réaliser 2 cookies de taille moyenne, divisez la pâte en deux avant de l'étaler sur 2 plaques.
5. Enfournez pour 15 à 20 min. Les bords du cookie doivent être légèrement dorés. A la sortie du four, laissez le cookie refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com