

Cookies au chocolat au lait et aux noisettes



Pour 24 petits cookies

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 8 à 10 minutes (pour des petits cookies)

- 160 g de farine
- 150 g de chocolat au lait
- 80 g de beurre mou
- 70 g de cassonade
- 1 oeuf
- 1 c à café de levure chimique
- 40 g de noisettes grossièrement hachées (voir plus)

Préchauffez votre four à 170° C (150° C pour moi).

Dans un saladier, travaillez le beurre en pommade avec le sucre puis ajoutez l'oeuf, la farine tamisée avec la levure.

Incorporez les noisettes grossièrement hachées.

Faites fondre le chocolat au lait, soit au bain-marie ou au micro-onde, et incorporez-le au mélange précédent.

Sur une toile en silicone ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, répartissez la pâte à l'aide de deux cuillères pour former des petits cercles.

Glissez au four 8 à 10 minutes pour des petits cookies ou 12 à 15 minutes pour des plus gros. Faites attention au temps de cuisson, les cookies durcissent un peu en refroidissant.