Cookies aux noix de Grenoble |

Recette pour 24 biscuits

Description

On a utilisé des noix de Grenoble pour cette recette mais n'hésitez pas à les remplacer par des pacanes ou des noisettes.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop cuire les cookies, la cuisson se poursuivra avec la chaleur résiduelle des biscuits une fois sortis du four.

Ingrédients

Pour les cookies

- 110 Gr Beurre
- 180 Gr Cassonade
- 2 Unité(s) Oeuf
- 180 Gr Farine
- 2 Pincée(s) Poudre à pâte
- 1 Pincée(s) Sel
- 80 Gr Noix de grenoble

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Préparation des cookies

Dans un bol, à l'aide du batteur électrique, crémez le beurre ramolli avec la cassonade.
Ajoutez ensuite l'oeuf et mélangez.
Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le sel et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
Ajoutez les noix et mélangez à la cuillère.
Formez des boules (24) avec la pâte et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire environ 12 minutes, jusqu'à ce que le pourtour commence à dorer.

Bon appétit!