

recette sucrée

BIG CHOCO COOKIES AUX NOIX DE CAJOU ET DE PÉCAN

⌚ 15 minutes

🕒 15 minutes

🍪 6 gros cookies

Ingédients

80 g de farine d'amande (ou de poudre d'amande)
50 g de farine de châtaigne
55 g de sucre muscovado (ou de sucre de coco)
5 g de sucre vanillé
50 g de margarine végétale
1 oeuf
30 g de chocolat noir 85% de cacao
20 g de noix de pécan
20 g de noix de cajou
15 g de cacao en poudre non sucré
5 g de bicarbonate de soude alimentaire (ou de poudre à lever)
Une pincée de gros sel

En option

10 grammes de pralin

Préparation

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger au fouet la margarine végétale avec le sucre muscovado, le sucre vanillé et l'oeuf jusqu'à obtenir une texture qui mousse.

Incorporer ensuite les farines, le bicarbonate et le cacao. Bien mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.

Ajouter ensuite les noix de pécan et de cajou grossièrement concassées. Incorporer finalement le chocolat noir préalablement réduit en morceaux. Mélanger grossièrement.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposer une cuillère à soupe de pâte et former une boule. L'aplatir légèrement. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Enfourner pour 15 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir la plaque du four et saupoudrer chaque cookie de quelques grains de gros sel.

Laisser tiédir les cookies sur une grille avant de déguster à tout moment de la journée.



Remarque

AU LIEU DE FAIRE DES GROSSES BOULES POUR OBTENIR 6 GROS COOKIES, IL EST POSSIBLE DE FORMER DES PLUS PETITES BOULES POUR DOUBLER LA QUANTITÉ FINALE DE COOKIES (QUI SERONT ALORS DES PETITS COOKIES).