



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

COOKIES AUX NOIX DU BRÉSIL ET AU CHOCOLAT

⌚ 15 MINUTES

🕒 10 MINUTES

🍪 10 COOKIES

INGRÉDIENTS

55 grammes de margarine végétale
100 grammes de sucre rapadura
1 œuf
100 grammes de farine de blé semi-complète
50 grammes de farine de sarrasin
1 cuillère à café bombée de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
15 grammes de cacao en poudre non sucré
50 grammes de chocolat noir 70%
40 grammes de noix du Brésil + quelques unes
pour décorer

PRÉPARATION

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, fouetter la margarine végétale avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Casser l'œuf et l'incorporer entier dans le mélange margarine-sucre puis fouetter à nouveau. Ajouter finalement les farines, le bicarbonate de soude, le coco en poudre et la pincée de sel. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Découper le chocolat en petits morceaux. Couper les noix du Brésil en quatre dans le sens de la longueur. Les incorporer dans la pâte et mélanger une dernière fois durant quelques secondes.

Afin de faciliter le façonnage des cookies, former un rouleau en enroulant la pâte dans un film alimentaire réutilisable. Le placer 30 minutes au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Découper des rondelles de pâte de tailles +/- égales. Les déposer sur la plaque et les aplatir légèrement. Bien espacer les rondelles les unes des autres car les cookies vont gonfler durant la cuisson.

Enfourner pour 10 minutes. Les cookies devraient doubler de volume, tout en étant encore mou/moelleux : c'est très bien, ils durciront lorsqu'ils refroidiront.

Et voilà, c'est prêt. Un jeu d'enfant :-). Bonne dégustation !

