

Cookies aux noisettes

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 17 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★★

Pour 25 cookies

- 100 g de noisettes
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre de canne
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 180 g de farine
- 40 g de poudre de noisettes
- 1/2 cuil. à café de levure chimique
- 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
- Sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Placez les noisettes sur une plaque de cuisson et faites-les torrifier 5 minutes au four. Laissez-les refroidir puis coupez-les en deux ou quatre afin de conserver de gros morceaux.

Travaillez le beurre et les sucres à la fourchette puis ajoutez l'œuf. Incorporez la farine, la poudre de noisettes, la levure, le bicarbonate de soude, une pincée de sel et les noisettes coupées.

Formez des boules de la taille d'une grosse noix et placez-les sur une plaque de cuisson en les espaçant bien, aplatissez-les légèrement et enfournez-les pendant 12 minutes.

Laissez refroidir les cookies avant de les retirer de la plaque.