

Biscuits macadamia et pépites de chocolat

Ingédients

Pour 12 biscuits

- 180g de farine
- 100g de beurre mou
- 40g de sucre
- 40g de cassonade
- 1 œuf
- 20g de pépites de chocolat
- 20g de macadamia (environ 10 noix)
- 1/2 càc de levure chimique
- 1/2 càc de bicarbonate de soude

Instructions

Préchauffez votre four à 180 degrés.

Dans le bol du robot équipé du batteur plat, crèmez le beurre et les sucres. Ajoutez l'oeuf et mélangez.

Versez les poudres : farine, sel, levure et bicarbonate. Mélangez à nouveau.

Enfin incorporez, toujours au batteur, les pépites de chocolat et les noix de macadamia préalablement concassées au couteau.

Rassemblez la pâte à la main puis séparez-la en 12 pâtons de poids égal (environ 37g pièce). Formez les cookies, en les étalant un peu avec la paume, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une Silpat.

Enfournez pour une dizaine de minutes. S'ils sont un peu mous en sortant du four c'est normal. Ils durcissent en refroidissant.

Vous pouvez les conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.