

Cookies chocolat amandes

25 cookies

- 200 g de farine
- 2 g de sel
- 2 g de bicarbonate de soude
- 100 g de beurre
- 75 g sucre semoule
- 100 g de vergeoise (ou cassonade)
- 1 œufs
- 2 g de vanille liquide
- 85 g de pépites de chocolat
- 85 g d'amandes concassées

Servir: Froid ou tiède avec un verre de lait au goûter.



- Préchauffez votre four à 170°.
- Mélanger la farine, le sel, le bicarbonate.
- Dans un autre saladier, mélanger le beurre en pommade, le sucre, la vergeoise, les œufs et la vanille. Ajouter le mélange farine-sel-bicarbonate, et les pépites ainsi que les amandes.
- Former des boules de taille moyenne et disposer-les sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire T170° pendant 10 mn.

Conseils

Pour les conserver, mettez les au sec dans une boîte en fer. Surveillez la cuisson, ils ne doivent pas brunir. Espacez bien les cookies sur la plaque car ils ont tendance à s'étaler sur la plaque.