



La recette des cookies de la Maison Kayser

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : au moins 1 h au réfrigérateur

Temps de cuisson : 14 à 15 minutes à 160° C

Recette pour une douzaine de cookies

Ingrédients

- 77 g de beurre fondu
- 165 g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 3 g de sel
- 154 g de farine
- 5 g de baking powder
- 165 g de chocolat noir
- 40 g de noix
- 46 g de noix de pécan

Matériel

- 1 film plastique
- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 plaque allant au four
- 2 culs de poule

- 1 fouet
- 1 couteau scie

1. Mettez le beurre fondu dans le cul de poule.
2. Ajoutez le sucre cassonade. Mélangez.
3. Laissez poser.
4. Dans un cul de poule, mélangez la farine, la baking powder, le sel et l'œuf.
5. Mélangez les deux préparations.
6. Ajoutez le chocolat, les noix et les noix de pécan.
7. Et mélangez à la main sur la table pour ne pas briser ces derniers ingrédients.
8. Formez un bloc homogène
9. Filmez et déposez au réfrigérateur pour au moins 1 heure pour raffermir la préparation.
10. Puis, découpez le pâton en morceaux avec votre couteau scie.
11. Posez vos morceaux sur une pâte recouverte de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment.
12. Aplatissez-les légèrement avec la paume de la main.
13. Enfourez 14 à 15 minutes à 160° C.