

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET NOISETTES



INGRÉDIENTS :

POUR UNE DOUZAINES DE COOKIES

- 200g de farine
- 100g de sucre de canne blond
- 100g de pépites de chocolat noir
- 50g de noisettes
- 60g d'huile végétale neutre
- 3 c.à.s. de fécule de maïs
- 3 c.à.s. d'eau tiède
- 2 c.à.s. de lait végétal
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.s. de vinaigre de cidre
- 1/2 c.à.c. de bicarbonate alimentaire

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la fécule de maïs dans un saladier. Y ajouter l'eau tiède et fouetter à la fourchette jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Versez le sucre, l'huile végétale neutre, le lait végétal, le vinaigre de cidre, le bicarbonate alimentaire, le sel et mélangez.

Ajoutez la farine et mélangez de nouveau.

Concassez les noisettes en gros morceaux. Ajoutez-les, avec les pépites de chocolat noir, à la préparation.

Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé. Prenez des morceaux de pâte et formez des boules. Posez-les sur la plaque en les aplatissant légèrement et en les espaçant les unes des autres.

Enfournez-les entre 10 et 15 minutes. Le temps de cuisson varie selon les fours. Les cookies doivent être encore un peu moelleux à la sortie du four puisqu'ils durciront au contact de l'air. N'hésitez pas à réduire ou allonger le temps de cuisson selon votre texture de cookie préférée (j'ai plutôt tendance à les préférer moelleux).

Et dégustez !