

# Les cookies d'Olivier



Ingrédients : 2 œufs, 200 gr de chocolat noir râpé, 150 gr de noix broyées ; 10 gr de sucre, 100 gr de fécule, 100 gr de farine, 1 paquet de levure chimique, 150 gr de beurre.

Travailler le sucre et le beurre ramolli. Ajouter les œufs entiers. Ajouter la fécule, la farine, la levure puis les noix et le chocolat.

Faire des petits tas à l'aide d'une cuillère à café sur une tôle préalablement graissée ou recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four à 160 - 170 degrés

Les petits tas s'étaleront et formeront des petits cookies. Ils peuvent encore être un peu mous à la sortie du four.

Crédit : Evelyne Schaller (UEPAL) Point KT Photo Pixabay