

COOKIES ÉNERGÉTIQUES

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

10 min

Personnes

6

Ingrédients

250g de farine
125g de beurre doux
100g de sucre
150g de mélange de noix
1 œuf
1/2 sachet de levure chimique
200g de chocolat blanc
1 cuillère à café d'essence de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Fouetter le beurre et le sucre en pommade.
Ajouter la farine, la levure et l'œuf battu en omelette. Incorporer les noix hachées et les éclats de chocolat blanc.
Disposer une heure au réfrigérateur.
Former des boules de pâte et les disposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
Les aplatir doucement puis enfourner à 180°C durant 5 à 10 minutes.
En fin de cuisson, disposer les cookies sur une grille puis laisser refroidir avant de déguster.

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE