

Cookies aux noix Pour 6 personnes

200 g de beurre ramolli
3 cuil à s d'huile de noix
50 g de sucre semoule
75 g de sucre roux
2 œufs
380 g de farine
1 sachet de levure
250 g d'éclats de chocolat
350 g de cerneaux de noix

Dans une jatte, faites vigoureusement blanchir au fouet le beurre ramolli puis ajoutez les 2 sucres jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.

Ajoutez l'huile de noix et les œufs entiers et fouettez le tout pour obtenir un mélange homogène.

Ajoutez délicatement la farine et la levure, sans trop retravailler la pâte. Incorporez les cerneaux grossièrement hachés, les éclats de chocolat et mélangez le tout délicatement.

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et disposez dessus des petits tas de pâte aplatis.

Mettez au four 10 à 15 minutes.

Sortez du four et laissez refroidir sur la plaque avant de déguster.