

# Cookies chocolat noix de pécan



Note de 5 sur 4 votes



## TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

## TEMPS DE CUISSON

10 min



TYPE DE PLAT  
cookies, Dessert

CUISINE  
Américaine



PORTIONS  
12 cookies

CALORIES  
381 kcal

## INGRÉDIENTS

- 125 g beurre demi-sel
- 120 g sucre
- 40 g vergeoise brune
- 1 c. à café extrait de vanille liquide
- 1 œuf 50 g
- 190 g farine T55
- 125 g noix de pécan
- 175 g chocolat noir
- 75 g chocolat au lait

## INSTRUCTIONS

1. Mettez le beurre, le sucre, la vergeoise brune et la vanille liquide dans un récipient ou la cuve de votre robot.
2. Mélangez jusqu'à obtenir une sorte de crème puis mettez l'œuf.
3. Hachez les noix de pécan en morceaux au couteau.
4. Hachez également assez finement le chocolat noir au couteau.
5. Et coupez le chocolat au lait en morceaux plus gros.

- Ajoutez la farine dans la cuve, puis ajoutez les noix et les chocolats.
- Mélangez une dernière fois. Je confirme à 100% l'absence de levure chimique dans la pâte.
- Pesez des boulettes de 70g, aplatissez-les légèrement entre les mains puis placez-les par 6 sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou un tapis siliconé.
- Faites cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 165°C sur chaleur tournante.
- Le centre doit apparaître sous-cuit. Si vous les voulez très ronds prenez un verre un cercle plus grand que les cookies, puis faites tourner le cercle autour du cookies jusqu'à avoir une forme parfaite. Vous aurez avec cette recette, 12 beaux gros cookies !
- Laissez tiédir avant de dévorer en vous cachant des regards accusateurs !

## NUTRITION

Calories: 381kcal	Carbohydrates: 37g	Protéines: 5g
Fat: 25g	Lipides saturés: 11g	Graisses polyinsaturées: 3g
Graisses monoinsaturées: 9g	Lipides trans: 0.3g	Cholestérol: 36mg
Sodium: 77mg	Potassium: 190mg	Fibre: 3g
Sucre: 21g	Vitamine A: 292IU	Vitamine C: 0.1mg
Calcium: 27mg	Fer: 3mg	



### MOTS CLÉ

chocolat, cookies, noix de pécan

### **Vous avez essayé cette recette ?**

Let us know how it was!