

Rituel gourmand #9

Cookies aux Noix de Pécan et Peanuts

INGRÉDIENTS

90g de beurre $\frac{1}{2}$ sel
40g de sucre
40g de cassonade
2g de sel
1 œuf
130g de farine
2g de bicarbonate de soude ou levure chimique
60g de pépites
30g de noix de pécan
30g de cacahuètes grillées salées

RECETTE

Préchauffez le four à 190°C en chaleur tournante

Mélanger le beurre tempéré avec le sucre, la cassonade et le sel.

Ajouter les œufs tempérés et mélanger.

Ajouter ensemble la farine et le bicarbonate de soude et mélanger.

La pâte doit être assez souple et collante.

Ajouter les éclats de cacahuètes et de noix de pécan ainsi ue les pépites de chocolat.

Sur une feuille de cuisson sur une plaque ou sur une feuille SILPAT ou SILPAIN, déposer des tas de 4cm de diamètre aplatis à environ 8/10mm max.

Enfourner à 190°C et cuire environ 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

<https://youtu.be/qLXoHjEr3wU><https://youtu.be/W3HuyQ1d0Mk>



kiki_patisse