

Cookies au chocolat et aux pistaches (pour 900g de pâte, 80 cookies)

Ingrédients

- 180g de beurre salé
- 120g de sucre
- 40g de cassonade
- 2 œufs
- 230g de farine
- 6g de levure chimique
- 30g de cacao
- 90g de pistaches
- 180g de pépites de chocolat noir

Préparation

Dans un saladier, mélange avec un fouet :

- le beurre ramolli
- le sucre
- la cassonade
- l'œuf
- la farine
- le cacao
- la levure chimique

La pâte doit être bien lisse.



Ajoute les pistaches et les pépites de chocolat, et mélange avec une cuillère.



Sur une feuille de papier sulfurisé, dépose des petits tas à l'aide d'une petite cuillère, bien espacés (10 cm environ).



Fais cuire 10 à 12 minutes dans le four à 190°C.
Laisse refroidir avant de déguster.



Cookies au nutella et aux flocons d'avoine (pour 1000g de pâte, 80 cookies)

Ingrédients

- 200g de beurre salé
- 150g de cassonade
- 50g de nutella
- 2 œufs
- 260g de farine
- 6g de levure chimique
- 120g de flocons d'avoine
- 120g de pépites de chocolat

Préparation



Dans un saladier, mélange avec un fouet :

- le beurre ramolli
- la cassonade
- le nutella
- l'œuf
- la farine
- la levure chimique

La pâte doit être bien lisse.



Ajoute les pépites de chocolat et les flocons d'avoine, et mélange avec une cuillère.



Sur une feuille de papier sulfurisé, dépose des petits tas à l'aide d'une petite cuillère, bien espacés (10 cm environ).



Fais cuire 10 à 12 minutes dans le four à 190°C.
Laisse refroidir avant de déguster.