

COOKIES SOURIS BOEHLI PAR CHRYSLÈNE

Temps de préparation : 25 min

Nombre de personnes : 10 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 120 g de chocolat (au choix et réduit en grosses pépites)
- 100 g d'amandes (50 g en poudre et 50 g hachées grossièrement)
- 225 g de farine
- 70 g de sucre blanc
- 80 g de cassonade (ou vergeoise)
- 100 g de beurre
- 1 cc de levure chimique
- 1 cc de sel
- 1 œuf
- 200 g de Mini-Bretzels Boehli
- 1 sachet de M&M's

Préparation :

- Mélanger les sucres.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter aux sucres.
- Fouetter vigoureusement et ajouter l'œuf.
- Tout en mélangeant, verser la farine, la levure et le sel.
- Hacher le chocolat et les amandes, puis les ajouter à la pâte.
- Laisser reposer au réfrigérateur (2h minimum).

- Préchauffer le four à 190° et sortir la grille.
- Façonner des boules d'une trentaine de gammes et les disposer sur la grille.
- Décorer les cookies avec les Bretzels et les M&M's.
- Enfourner et cuire 10 minutes.

Et voilà, vos cookies sont prêts à être dégustés. Bon appétit !

Le petit plus : préparer la pâte la veille au soir et cuire les cookies le lendemain.