



## **MINI COOKIES CHOCOLAT/FLEUR DE SEL/NOISETTES**

Pour 30 mini cookies :

**150g beurre - 100g cassonade - 50g sucre - 5g fleur de sel - 2g vanille liquide - 175g farine - 5g bicarbonate de sodium - 30g cacao en poudre - 150g chocolat noir et billes de chocolat noir - 100g noisettes grillées concassées -**

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade, la cassonade, le sucre, la fleur de sel et la vanille. Ajouter la farine, le bicarbonate, le cacao, le chocolat haché + les billes, les noisettes.

Former un boudin (diamètre 2,5 cm). Filmer. Mettre à congeler.

Décongeler le jour du service. Préchauffer le four à 180° (th.6). Couper en rondelles de 1cm d'épaisseur, poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire de 8 à 10min.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr