

COOKIES pépites

CHOCOLAT blanc

INGREDIENTS (16-18 COOKIES) :

- 280g de farine
- 1/2 cuillère à café de fécule de maïs (maïzena)
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 170g de beurre doux
- 150g de sucre vergeoise blonde
- 60g de sucre cristal
- 1 gros œuf
- 1 jaune d'œuf
- 180g de pépites de chocolat blanc
- 100g de noix de pécan

PREPARATION :

1. Dans un grand saladier, mélanger ensemble la farine, la fécule de maïs (maïzena), le bicarbonate de soude et le sel.
2. Faire fondre le beurre dans une petite casserole et verser dans un saladier de taille moyenne. Y verser le sucre vergeoise blonde et le sucre cristal et fouetter énergiquement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et qu'il ne reste plus de grumeaux. Ajouter l'œuf et le jaune d'œuf et mélanger.
3. Incorporer la préparation humide dans le grand saladier de farine et mélanger. Y verser les noix de pécan et les pépites de chocolat blanc. Couvrir avec un torchon et laisser reposer au frais pendant au minimum 2 heures. Une fois le temps de repos terminé, laisser la pâte à température ambiante pendant 10 à 15 minutes avant de l'utiliser.
4. Préchauffer le four à 160°C et préparer deux larges plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone. Former des boules avec la pâte et disposer les sur chaque plaque de cuisson, laissant suffisamment d'espace entre chaque.
5. Faire cuire les cookies pendant environ 12 minutes, puis retirer la plaque du four et laisser reposer pendant encore 10 minutes avant de les déplacer sur une grille. Conseil: ne vous inquiétez pas si les cookies semblent à peine cuits à première vue, la cuisson se poursuivra en dehors du four lors du temps de repos.