

COOKIES ULTRA-MOELLEUX {SANS GLUTEN}

22 avril 2012

Moi je raffole des **cookies**, mais il faut qu'ils soient bien **épais** et **très généreux en chocolat**. Cette version pleine de noisettes et ultra-chocolatée a un délicieux **goût praliné**. Ils sont parfaits pour un dimanche tout gris



Pour une douzaine de cookies

90 g de sucre de canne complet

2 œufs

170 g de farine de riz

40 g de poudre de noisette

½ sachet de levure

60 g de beurre

60 g de purée de noisette

Sel

100 g de chocolat noir

1 grosse poignée de noisettes

Préchauffez le four à 180 °C (th.6).

Mettez les œufs et le sucre dans un saladier et fouettez-les. Ajoutez la farine de riz, la poudre de noisette, la levure et le sel. Faites fondre le beurre et ajoutez-le avec la purée de noisette dans le saladier. Mélangez bien.

Hachez le chocolat et les noisettes au couteau de manière irrégulière puis incorporez-les dans la préparation.

Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Faites des boules de pâte de la taille d'une balle de ping pong. Déposez-les au fur et à mesure sur la plaque et écrasez-les légèrement. Enfourez et faites cuire pendant 15 min.

^