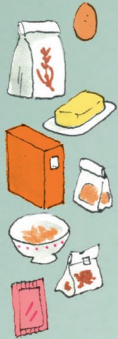


Le big cookie

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 1 œuf
- 125 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre
- 100 g de noisettes en poudre
- 25 g de noisettes concassées
- 70 g de pépites de chocolat
- 1/2 sachet de levure



VOILÀ UN DRÔLE DE COOKIE COOL !



1 Casse l'œuf dans un bol et bats-le avec une fourchette. Dans un second bol, mélange la farine, les noisettes en poudre, le sucre et la levure.



2 Avec un adulte, fais fondre le beurre à feu doux dans une poêle. Retire du feu, laisse refroidir. Ajoute l'œuf battu, mélange avec une spatule.



3 Verse le second bol. Mélange. Repose la poêle sur le feu. Aplatis la surface avec la spatule, puis ajoute le chocolat et les noisettes concassées.



4 Couvre la poêle avec un couvercle. Fais cuire à feu très doux pendant 15 minutes. Retire le couvercle et laisse refroidir. Miam !