

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn - Difficulté : Moyen



Cookies noix de coco et chocolat blanc

> Préparation

- Sortez le beurre 2 h avant. Si vous n'avez pas de pépites de chocolat blanc, hachez le chocolat au couteau.
- Préchauffez le four à th. 6/180°C.
- Dans un saladier, battez le beurre avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez l'oeuf entier, puis la vanille liquide.
- Mélangez la farine et la levure avec 1 pincée de sel. Versez en pluie dans le saladier. Travaillez avec une spatule en bois. Quand la préparation est homogène, incorporez les pépites de chocolat de blanc et la moitié de la noix de coco.
- Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé. Roulez des petits tas de pâte entre vos mains et disposez-les sur la plaque en les espaçant de 4 à 5 cm les uns des autres. Saupoudrez du reste de noix de coco.
- Enfournes 10 à 12 mn selon que vous les aimez moelleux ou croquants. Sortez-les du four et posez-les sur une grille. Laissez-les refroidir complètement avant de les enfermer dans une boîte hermétique.

Ingrédients

- 180 g de pépites de chocolat blanc ou 2 tablettes
- 110 g de beurre mou
- 1 oeuf
- 80 g de sucre brun en poudre
- 70 g de sucre en poudre
- 2 càs de noix de coco
- 230 g de farine
- 1/2 càc de levure chimique
- 1 càc de vanille liquide