



Cookies au gru  et aux noisettes

CROQUANT ET ORIGINAL

Ingrédients

Pour 12-15 cookies

- 110 g beurre
- 195 g sucre
- 10g sucre vanillé
- 1 oeuf
- 225 g farine
- 1/2 cuillère à café de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 60 gru 
- 130g noisettes

Préparation

1. Faire mousser le beurre ramolli dans une terrine avec le sucre
2. Pendant ce temps, hacher grossièrement les noisettes
3. Ajouter l'oeuf
4. Mélanger la farine, la poudre à lever et le sel, puis incorporer au mélange
5. Ajouter les noisettes hachées et le gru , mélanger doucement
6. Faire des petites boules de pâte et les écraser légèrement pour former des disques
7. Disposez sur une plaque en laissant assez d'espace (environ 9 par plaque, les cookies s'étalent à la cuisson!)
8. Enfournez dans le four préchauffé à 170 C (chaleur tournante) et cuire 8-10 minutes
9. Laisser refroidir sur une grille (les cookies durcissent en refroidissant)

