

Cookies au chocolat blanc

Ingrédients pour 6 personnes :

Les cookies :

340g de beurre pommade, 420g de sucre semoule, 10g de sel, 3 œufs entiers, 520g de farine, 270g de noix de macadamia concassées, 400g de chocolat blanc concassé

Les cookies :

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée.

Incorporer les œufs et les garnitures concassées.

Façonner des boudins réguliers de 4cm de diamètre, les détailler en tranches de 1cm d'épaisseur.

Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200°.

Laisser refroidir sur une grille.