

## *Cookies Moelleux aux Amandes et Pépites de Chocolat*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- BEURRE	100g ramolli au micro-onde
- PÉPITES DE CHOCOLAT	150g
- CASSONADE BLANCHE	100g
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	1
- FARINE	100g
- AMANDES HACHÉES	120g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- SEL	1 pincée



### Recette:

- Dans un saladier, fouettez le beurre ramolli (voir fondu) avec les sucres (cassonade et semoule).
- Ajoutez l'œuf, la farine, la levure, les amandes hachées, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez à la cuillère en bois.
- Formez ensuite de petites boules de pâte de la taille d'une noix.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Espacez-les bien afin que lors de la cuisson, ils évitent de se toucher.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Les biscuits seront encore un peu mous lors de la sortie du four mais durciront dès le refroidissement.

### Remarque:

Pour 20 biscuits