

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET WHISKY



INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat haché
- 250 g de farine blanche
- 50 g de farine de seigle
- ½ sachet de poudre à lever
- 1,5 cc de sel
- 175 g de beurre (à température ambiante)
- 150 g de sucre brun
- 150 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 1,5 cc d'extrait de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)
- 4 cl de whisky
- Fleur de sel (pour décorer)

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine blanche, la farine de seigle, la levure chimique et le sel dans un saladier séparé.
2. Dans un autre bol, mélanger le beurre, la cassonade et le sucre blanc jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Ajouter l'œuf, la vanille et le whisky et mélanger.
4. Ajouter la farine blanche, la farine de seigle, la poudre à lever et le sel et bien mélanger.
5. Pour finir, incorporer délicatement à la main le chocolat haché.
6. Former des boules de pâte régulières et les mettre au frais.
7. Placer les boules sur une plaque, les aplatir.
8. Saupoudrer les biscuits d'un mélange d'extrait de vanille et de fleur de sel.
9. Cuire environ 8 minutes à 180 ° C, chaleur tournante.