

Cookies raisins-noisettes-chocolat

- 300g de farine
- 100g de beurre
- 100g de sucre semoule
- 100g de cassonade
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100g de pépites de chocolat
- 50g de raisins secs
- 50g de noisettes
- 30g de rhum



-
- *Mettre les raisins à tremper dans le rhum*
 - *Préchauffer le four à 190°C (Th 6/7)*
 - *Ecraser les noisettes au rouleau à pâtisserie (ou dans un hachoir)*
 - *Mélanger les sucres (semoule, cassonade et vanillé) avec le beurre fondu, bien battre*
 - *Ajouter les œufs, la farine tamisée et la levure*
 - *Incorporer les garnitures : raisins, rhum, pépites de chocolat et noisettes, bien mélanger : la pâte doit être épaisse et peu collante*
 - *Déposer de petites boules de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson*
 - *Faire cuire à 190°C pendant 10 à 15 minutes*