

Cookies au Nutella et noix de pécan



Ingrédients nécessaires

sel : 1 pincée(s)
noix de pécan caramélisées : 40g
Nutella : 3cs
œuf : 2
levure chimique : 2cc
farine : 300g
sucre roux : 100g
beurre : 80g

Préambule

Miam ! Du Nutella, des noix de pécan, que demander de plus pour un petit goûter réussi que de faire de délicieux cookies en un tour de main ! Lapinou va t'apprendre comment faire, car cette recette est l'une de ses spécialités ! A toi de cuisiner !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Demande à une grande personne de faire fondre le beurre 1 minute au micro-ondes (attention à bien fermer le couvercle du récipient, ça tâche !) ou à feu doux, dans une casserole.

Dans un grand saladier, verse le sucre puis ajoute le beurre fondu. Mélange avec le fouet pour obtenir une pâte bien lisse.



Etape 2

Casse deux œufs dans le saladier et mélange bien le tout.



Etape 3

Ajoute la farine, la levure et le sel. Remue bien le tout.
La pâte doit devenir épaisse.



Etape 4

Rajoute 3 cuillères à soupe de nutella ou davantage si tu es un petit gourmand !
Mélange, mais pas trop, la pâte doit être marbrée, c'est plus joli !



Etape 5

Ajoute les noix de pécan et remue encore un peu.



Etape 6

Découpe un morceau de papier cuisson que tu places dans un moule à tarte ou sur une plaque qui passe au four et fais de petits tas avec la pâte grâce à une cuillère à café. Ne rapproche pas trop les tas les uns des autres, car les cookies s'étalent en cuisant !

Demande à un adulte d'enfourner tes cookies et de les sortir du four après une dizaine de minutes, à 180°C.



Etape 7

Laisse les refroidir, et tu n'as plus qu'à déguster.
Miam miam !

