Cookies vanille et noix de pécan

Des cookies moelleux au cœur et croustillants sur les bords, parfumés à la vanille et aux noix de pécan grillées.

12 personnes	15 min préparation	12 min cuisson	27 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 120 g de beurre mou
- 100 g de cassonade
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 220 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 100 g de noix de pécan

Préparation

1. Concasser grossièrement les noix de pécan et les réserver.
   3 sec / vitesse 5
2. Mettre le beurre, la cassonade, le sucre, l'œuf et la vanille dans le bol.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 3
4. Incorporer les noix de pécan à la spatule.
5. Former des boules de pâte sur une plaque, bien les espacer et les aplatir légèrement.
6. Cuire 10 à 12 minutes à 180°C. Laisser durcir 5 minutes sur la plaque.

Le conseil de Tiha
Sors les cookies quand les bords sont dorés mais le centre encore pâle : ils restent moelleux.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.