

**Maxi cookies noix-chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/maxi-cookies-noix-chocolat-p1060275-r.jpg) **Pour 18 Maxi cookies noix-chocolat**

**- 180 g de beurre pommade**  
**- 120 g de cassonade**  
**- 1 œuf**  
**- 180 g de farine**  
**- 1,5 càc (5g) de levure chimique**  
**- 150 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 145 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Hacher les noix au couteau.  
Travailler au fouet le beurre pommade et la cassonade.  
Ajouter l'œuf et bien mélanger.  
Ajouter la farine et la levure et mélanger.  
Incorporer enfin les noix et les pépites de chocolat.  
Façonner des boules plus ou moins grosses et les déposer sur la plaque.  
Moi je voulais des maxi cookies, j'ai fait les boules avec la pince à glace.  
Aplatir les boules légèrement.  
Enfourner pour 15 à 20 minutes suivant la taille des biscuits.  
Laisser refroidir bien à plat.  
Conserver dans une boîte en métal.