

Cookies à la noix de pécan

- 225 g beurre mou pas lipide
- 2 gros œufs
- 160 g sucre roux
- 160 g sucre blanc
- Vanille liquide 1càc
- 200 g corn flakes
- Mettre au mixeur 1 min
- + 240 g de farine
- + 1càc de levure chimique
- + 2 sachets de pépites de chocolat de 120g
- + 100g de noix de pécan coupé

ingrédients
Dans l'ordre cité

Préchauffez le four
à 180°

Remettez au mixeur

et faire des boulettes à la main.

10 à 15 mn de cuisson.

sortir légèrement doré

70 Cookies
Taille moyenne