KIKKOMAN

Cookie aux pépites de chocolat et noix de cajou

durée totale **30 min.** **20 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
630 kJ / 152 kcal

Matières grasses: **7 g** Protéines: **2 g**
Glucides: **19,8 g**

INGRÉDIENTS

30 portions

280 g	de farine ordinaire
2 càc	de maïzena
0,5 càc	de bicarbonate de soude
170 g	de beurre mou
200 g	de cassonade
100 g	de sucre
2 càc	de pâte de vanille
4 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1	œuf
150 g	de chocolat en morceaux ou de pépites
50 g	de noix de cajou hachées

PRÉPARATION

Étape 1

280 g de farine ordinaire - **2 càc** de maïzena - **0,5 càc** de bicarbonate de soude - **170 g** de beurre mou - **200 g** de cassonade - **100 g** de sucre - **2 càc** de pâte de vanille - **4 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1** œuf
Préchauffer le four à 180 °C et tapisser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Mélanger la farine, la maïzena et le bicarbonate de soude. Battre le beurre et les deux sucres pendant 2 à 3 minutes. Incorporer la pâte de vanille, la sauce soja Kikkoman et l'œuf.

Étape 2

100 g de chocolat en morceaux ou de pépites - **50 g** de noix de cajou hachées
Incorporer rapidement le mélange de farine. Incorporer les morceaux de chocolat et les noix de cajou. Utiliser une cuillère à glace ou deux cuillères pour former les biscuits et les placer bien espacés sur les plaques préparées. Cuire au four pendant environ 10 minutes.

Étape 3

50 g de pépites ou de morceaux de chocolat
À leur sortie du four, presser délicatement les morceaux de chocolat dans vos biscuits chauds. Laisser refroidir sur une grille.