

Sargent Cookies

Préchauffer le four à 190 (chaleur tournante, si non rallonger le temps de cuisson)

Battre pendant 5 mn (à la machine) :

- 500g beurre
- 350g sucre en poudre
- 450g cassonade

Puis ajouter (et battre pendant 3-4 minutes) :

- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- ½ cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- 900g farine

Enfin ajouter (sans battre fort) :

- 800g-900g chocolat en petits bouts (les Smarties marchent très bien)
- 500g cerneaux de noix

Faire des boules avec une cuillère à soupe, placer les boules à 4cm les unes des autres. Cuire pendant 8-13mn selon la taille des boules. Les cookies auront quelques tâches rousses, mais ne doivent brunir de façon uniforme, sortez-les avant qu'ils aient l'air cuits ! Laisser refroidir sur la plaque de cuisson pendant 5mn, puis sur une grille à gâteaux pendant 10mn.

Bon appétit !