



Cookies aux pépites de chocolat, noix de pécan et flocons d'avoine



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Cookies aux pépites de chocolat, noix de pécan et flocons d'avoine



the Smart Oven™ Air Fryer

 Préparation 20 min/Cuisson 36 min/Attente 15 min

 24 biscuits

115 g de beurre ramolli

100 g de sucre glace

100 g de sucre roux

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 gros œuf

160 g de farine

2 cuillères à soupe de levure chimique

½ cuillère à café de sel

170 g de pépites de chocolat noir

60 g de moitiés de noix de pécan broyées

20 g de flocons d'avoine

1. Mettez le beurre, le sucre glace, le sucre roux et la vanille dans le bol d'un batteur électrique muni d'un fouet plat. Battez à vitesse moyenne pendant 2 min jusqu'à ce que le mélange soit clair et crémeux.
2. Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à ce que le tout soit mélangé.
3. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans un saladier moyen. Ajoutez ensuite le mélange de beurre. Mélangez doucement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Ajoutez les pépites de chocolat, les noix de pécan et les flocons d'avoine et mélangez doucement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Préchauffez le four. Placez la grille au niveau le plus bas. Sélectionnez BAKE/SUPER CONVECTION/155 °C/12 min et appuyez sur start.
6. Recouvrez la plaque à pain de papier sulfurisé. Formez 8 boules avec le mélange à cookie à l'aide d'une cuillère à soupe. Placez les boules uniformément espacées sur le plateau et aplatissez-les légèrement. Lorsque le four est préchauffé, enfournez les cookies et laissez cuire.
7. Lorsque les cookies sont dorés, retirez-les du four et laissez-les refroidir sur la plaque pendant 5 minutes. Disposez-les ensuite sur une grille et laissez-les refroidir complètement.
8. Répétez le procédé avec le mélange restant jusqu'à avoir épuisé la pâte.
9. Lorsque les cookies ont complètement refroidi, mettez-les dans un contenant hermétique.