

Chewy Browned-Butter Chocolate Chip Cookies

with Toasted Pecans and
Dried Cranberries

60 Minutes

Start here

Clear a spot for a large bowl in the freezer before baking.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, plastic wrap, large bowl, measuring cups, large non-stick pan, whisk, parchment paper, 2 baking sheets

Ingredients

4 Person	
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Baking Soda	½ tsp
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Honey	1 tsp
Egg	1
Brown Sugar	¾ cup
White Sugar	⅓ cup
Pecans, chopped	84 g
Dried Cranberries	½ cup
Milk*	1 tbsp
Butter*	8 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Brown butter

- Heat a large non-stick pan over medium. When hot, add **8 tbsp butter**, then swirl the pan until melted. Continue to cook **butter**, stirring often, until **butter** begins to foam, 2-3 min. Continue stirring until **butter** is golden-brown and smells nutty, 2-3 min. (**TIP:** Keep an eye on butter so it doesn't burn!)
- Immediately transfer **browned butter** to a large metal bowl. Stir in **1 tbsp milk**.
- Place in the freezer to cool, 5 min.



Finish cookie dough

- Add **chocolate chips** and **¾ cup mix-ins**, then stir until combined. (**TIP:** Use a combo of pecans and dried cranberries or mix and match to your preference!)
- Place a piece of plastic wrap over the bowl directly in contact with **cookie dough**.
- Place bowl in the fridge to chill, 1 hr.



Toast pecans and start cookie dough

- Heat the same pan over medium. When hot, add **pecans** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate. (**NOTE:** Toasting pecans is optional. You can skip toasting them if you aren't planning to use them in the cookie dough.)
- Whisk together **flour**, **½ tsp baking soda** and **½ tsp salt** together in a medium bowl.
- Add **¾ cup packed brown sugar** and **⅓ cup white sugar** to the bowl with **browned butter**. Using a whisk, beat until smooth and combined, 1 min.
- Add **1 tsp honey** and **egg**, then beat again until combined, 30 sec.
- Add **flour mixture** and mix until fully combined.



Bake cookies and serve

- While **dough** chills, preheat the oven to 350°F.
- Roll **chilled cookie dough** into **16 equal-sized balls**.
- Arrange on 2 parchment-lined baking sheets, spacing them 2 inches apart.
- Bake in the **bottom** and **middle** of the oven, rotating sheets halfway through, until golden-brown around the edges, 12-14 min.
- Transfer sheets to a wire rack to cool for 2 min, then transfer **cookies** to a rack to cool completely.

Biscuits moelleux aux pépites de chocolat et beurre noisette avec pacanes grillées et canneberges séchées

60 minutes

D'abord

Avant de commencer, libérer de l'espace dans votre congélateur pour y placer un grand bol.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, pellicule plastique, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, fouet, papier parchemin, 2 plaques à cuisson

Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Bicarbonate de soude	½ c. à thé
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse
Miel	1 c. à thé
Œuf	1
Cassonade	¾ tasse
Sucre blanc	½ tasse
Pacanes, hachées	84 g
Canneberges séchées	½ tasse
Lait*	1 c. à soupe
Beurre*	8 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Faire le beurre noisette

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **8 c. à soupe** de **beurre**, puis fondre en faisant tourner la poêle. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** commence à mousser. Continuer de remuer de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **beurre** soit doré et dégage un arôme de noix. (**CONSEIL** : Le surveiller pour ne pas le brûler!)

• Transférer immédiatement le **beurre noisette** dans un grand bol en métal. Incorporer **1 c. à soupe** de **lait**.

• Placer au congélateur pendant 5 min.



Terminer la pâte à biscuits

• Ajouter les **pépites de chocolat** et **¾ tasse** de **garniture** (un mélange de pacanes et de canneberges, selon vos goûts!).

• Recouvrir le bol de pellicule plastique, en contact direct avec la **pâte à biscuits**.

• Réfrigérer le bol pendant 1 h.

• Entre-temps, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).



Griller les pacanes et commencer la pâte à biscuits

• Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **pacanes** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Le surveiller pour ne pas le brûler!) Transférer dans une assiette. (**REMARQUE** : Griller les pacanes est facultatif. Sauter cette étape si vous ne voulez pas incorporer les pacanes à la pâte.)

• Dans un bol moyen, fouetter la **farine**, **½ c. à thé** de **bicarbonate de soude** et **½ c. à thé** de **sel**.

• Ajouter **¾ tasse** de **cassonade tassée** et **½ tasse** de **sucre blanc** au bol avec le **beurre noisette**. Battre au fouet pendant 1 min, jusqu'à consistance homogène. Ajouter **1 c. à thé** de **miel** et l'**œuf**, puis battre 30 sec, jusqu'à consistance homogène.

• Ajouter le **mélange de farine** et bien mélanger.



Cuire les biscuits et servir

• À partir de la **pâte refroidie**, former **16 boules de taille égale**.

• Les disposer sur 2 plaques à cuisson recouverte de papier parchemin, laissant 5 cm (2 po) entre chacune.

• Cuire dans le **bas** et au **centre** du four de 12 à 14 min, en interchangeant les plaques à mi-cuisson, jusqu'à ce que les rebords des **biscuits** soient dorés.

• Placer les plaques sur une grille de refroidissement pendant 2 min, puis transférer les **biscuits** sur la grille jusqu'à refroidissement complet. **FR 3265**