



COOKIE GEANT

A savoir : avec ces quantités j'ai réalisé 2 coeurs et une dizaine de cookies de taille normale. Si vous n'avez pas de moule en forme de coeur, vous pouvez utiliser un moule rond ou même une poêle qui passe au four.



Ingrédients : 120gr de beurre mou, 160gr de cassonade, 1 sachet de sucre vanillé, 2 oeufs moyens entiers, 300gr de farine, ½ sachet de levure chimique, 1 c.à café de bicarbonate de soude, 2 pincées de sel, 100gr de pépites de chocolat, quelques morceaux de chocolat au lait (ou noir, selon vos envies).

Préchauffez le four 180°C. Travaillez le beurre mou, le sucre et le sucre vanillé avec une cuillère en bois ou dans le robot muni de la feuille, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les oeufs un à la fois, puis ajoutez la farine et la levure tamisées, le sel et le bicarbonate. Mélangez pour bien incorporer les poudres puis verser les pépites de chocolat et mélangez encore. Beurrez votre moule, puis étalez une partie de la pâte sur environ un centimètre d'épaisseur : quelle que soit la taille de votre moule, vous saurez mettre la bonne

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



quantité de pâte. Ajoutez ensuite par dessus quelques morceaux de chocolat, en les enfonçant légèrement. Enfourner pour 15 minutes environ. Laissez reposer quelques minutes, puis retirez le moule délicatement.

Répétez l'opération et, s'il vous reste de la pâte, formez de petites boules qui donneront des cookies à cuire une dizaine de minutes environ.