

Et si nous cuisinions ensemble!!!

Mookies

Cookie façon muffins, cuisson au Grill All-Clad

Ingrédients :

- ✓ 125 g de beurre
- ✓ 125 g de cassonade
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 cuillère à soupe de fécule de maïs (maïzena)
- ✓ 180 g de farine T55
- ✓ 1 cuillère à café de levure chimique
- ✓ 120 g de pépites de chocolat



Préparation :

Placez les caissettes en papier dans le plat de cuisson + grille BBQ.

Préparation au robot

Mettez le beurre froid, le sucre et la cassonade dans le bol, mélangez 1 minute -vitesse 3. Ajoutez l'œuf, mélangez 10 secondes - vitesse 3. Ensuite ajoutez le sel, la fécule, la farine et la levure, mélangez 20 secondes-vitesse 4. Incorporez les pépites de chocolat et mélangez 10 secondes - vitesse 2. Mettez la préparation dans des moules en silicone.

Préparation au KitchenAid ou sans robot

Dans un cul-de-poule, mélangez le beurre mou à

la cassonade et le sucre, puis incorporez l'œuf. Tout en continuant de mélanger, ajoutez la farine, le sel, la Maïzena et la levure. Incorporez enfin les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.




Cuisson des mookies

Dressez la préparation dans les caissettes. Posez quelques pépites dessus. Préchauffez à 190°C. Au bip, comptez 15 minutes de cuisson puis montez à 230°C pendant 4 à 5 minutes. Laisser refroidir hors socle.

Conseils :

On peut ajouter des cacahuètes torréfiées (dans le plat de cuisson au préalable qq minutes à 270°C en surveillant et concassées).

Préparation au Cook'in

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre, sucre, cassonade	1 min		3	
	Œuf	10 sec		3	
	Sel, fécule, farine, levure,	20 sec		4	
	Pépites de chocolat	10 sec		2	

Pour le robot i-Cook'in® : <https://www.guydemarle.com/recettes/mookies-21842>

Sur TM6 ou Tm5 ou TM31 : <https://platetrecette.com/mookies-cookie-facon-muffin-thermomix/>