

Cookies aux pépites de chocolat

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION: env. 35 minutes
MISE AU FRAIS: env. 1 heure
CUISSON AU FOUR: env. 15 minutes
POUR env. 28 pièces

Papier cuisson pour les plaques du four

La pâte

250 g de beurre, mou
175 g de cassonade moulue
175 g de sucre
½ cc de sel
1 gros œuf
175 g de farine
175 g de farine complète
3 cs de fécule de maïs
1 cc de poudre à lever
3 cs de cacao en poudre
200 g de chocolat noir, haché grossièrement
200 g de chocolat au lait, haché grossièrement



© le menu

Préparation

PÂTE Fouetter le beurre, jusqu'à ce qu'il forme des pointes. Ajouter les deux sortes de sucre et le sel, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer l'œuf. Mélanger les deux sortes de farine, la fécule de maïs, la poudre à lever et le cacao en poudre, ajouter à la pâte en tamisant, continuer de remuer brièvement. Ajouter les $\frac{3}{4}$ des deux sortes de chocolat. Incorporer brièvement le tout. Mettre la pâte au frais à couvert 1 heure.

FAÇONNAGE Avec la pâte, former des boules à la main d'env. 4 cm Ø. Insérer le reste de chocolat sur la face extérieure des boules. Répartir sur les plaques préparées en les espaçant suffisamment. Aplatir légèrement.

BACKENCUISSON AU FOUR Cuire les plaques ensemble 13–15 minutes dans le four préchauffé à 175°C (chaleur tournante/air pulsé). Éteindre, laisser tiédir avec la porte du four entrouverte 10 minutes, laisser refroidir complètement sur une grille.

Conseil Les cookies continuent de cuire un peu pendant qu'ils refroidissent lentement. C'est pourquoi ils deviennent aussi croustillants au cœur. Si vous préférez des cookies un peu moelleux à l'intérieur, les retirer de suite du four après la cuisson. Conservation: plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

