

Cookies marbrés chocolat & vanille

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 250g de beurre pommade
- 150g de sucre muscovado
- 80g de sucre semoule
- 1 œuf
- 70g de maïzena
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 150g de farine (1)
- 195g de farine (2)
- 30g de cacao en poudre non sucré
- 100g de chocolat noir Komuntu
- 150g de chocolat au lait Azelia

Préparation

1. Ajoutez l'œuf et la vanille, puis la maïzena, le sel et le bicarbonate.
2. Ensuite, prélevez de pâte et incorporez la farine (1) puis le chocolat noir haché en pépites grossières.
3. Dans le reste de pâte, ajoutez le cacao, la farine (2) et le chocolat au lait haché en pépites grossières.
4. Séparez chaque pâte en 10 morceaux égaux.
5. Avec chaque morceau au cacao, faites 3 petits morceaux. Avec chaque morceau nature, faites 2 petits morceaux.
6. Formez des boules de cookies avec ces 5 morceaux (donc 10 cookies à la fin), en ajoutant si vous le souhaitez 2 pistoles de chocolat au centre de chaque cookie pour un cœur fondant.
7. Mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
8. Ensuite, placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (en les espaçant, ils vont un peu s'étaler à la cuisson), écrasez-les très légèrement, puis enfournez-les dans le four préchauffé à 190°C pendant 10 minutes.
9. Baissez la température du four à 170°C et poursuivez la cuisson 5 à 8 minutes, selon si vous les aimez plus ou moins cuits.
10. Laissez-les refroidir avant de les déplacer, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com