

Cookies tout chocolat façon toile d'araignée (Halloween)

Préparation

1. J'ai utilisé le cacao en poudre et les pépites de chocolat de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai choisi de réaliser un beurre noisette pour parfumer mes cookies, mais si vous n'avez pas le temps vous pouvez simplement utiliser du beurre pommeade classique.
3. Pour faire comme moi, faites fondre environ de beurre sur feu doux jusqu'à obtenir un beurre légèrement ambré et bien parfumé.
4. Prélevez-en et placez-le au réfrigérateur pour que le beurre noisette recristallise et atteigne une texture pommeade.
5. Ensuite, Fouettez le beurre (noisette ou non) ramolli avec les sucres.
6. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs et fouettez à nouveau.
7. A part, mélangez les poudres : farine, cacao, maïzena, levure, bicarbonate et sel.
8. Versez-les sur le mélange précédent et fouettez à nouveau.
9. Arrêter de fouetter dès que les poudres sont incorporées.
10. Enfin, ajoutez vos pépites de chocolat.
11. Divisez votre pâte en 8 cookies.
12. Formez des boules, elles doivent être plus hautes que larges pour obtenir des cookies bien « boules ».
13. Placez-les au congélateur pour quelques heures ou une nuit.
14. Ensuite, disposez-les sur une plaque de cuisson en les espaçant suffisamment puisqu'ils vont s'étaler à la cuisson.
15. Enfournerez-les dans le four préchauffé à 175°C pour 17 à 20 minutes selon votre four.
16. A la sortie du four, ne les bougez pas, ils vont durcir en refroidissant.
17. La guimauve : Vous pouvez bien sûr utiliser de la guimauve du commerce, dans ce cas-là il suffit de la faire fondre quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie.
18. de gélatine de sucre semoule de sirop de glucose de blancs d'œufs d'eau 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille ou vanille en poudre Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
19. Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose et faites chauffer le mélange.
20. Quand il atteint 115°C, commencez à monter les blancs d'œufs en neige.
21. Quand le sirop atteint 130°C, versez-le sur les blancs montés en fouettant à moyenne vitesse.
22. En parallèle, essorez la gélatine et faites-la fondre quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie.
23. Versez-la dans la meringue, puis ajoutez la vanille.
24. Continuez à fouetter quelques minutes, pour faire refroidir la guimauve.
25. Quand elle a une texture « élastique », vous pouvez l'étirer avec vos doigts pour faire l'effet toile d'araignée et la déposer sur vos cookies refroidis.
26. Si besoin, vous pouvez bien sûr préparer la guimauve en avance et la réchauffer quelques secondes au micro-ondes pour pouvoir l'étirer à nouveau.
27. Vous aurez trop de guimauve mais c'est difficile d'en faire une plus petite quantité, vous pouvez couler le reste dans un cadre huilé et découper ensuite des carrés de guimauve (à enrober dans un tant pour tant sucre glace et maïzena pour qu'ils ne collent pas).

28. Saupoudrez légèrement les cookies avec un peu de maïzena ou de sucre glace pour qu'ils ne collent pas, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com