

Cookies s'mores à la cannelle (guimauve et chocolat)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 290g de farine
- 3g de levure
- 175g de beurre
- 150g de sucre muscovado
- 150g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 280g de pépites de chocolat noir
- 60g de mini guimauves
- 1 demi-cuillère à café de cannelle moulue (optionnel)

Préparation

1. : de farine de levure Une pincée de sel de beurre de sucre muscovado de sucre semoule 2 oeufs de pépites de chocolat noir de mini guimauves 1 demi-cuillère à café de cannelle moulue (optionnel) Recette : Dans le bol du robot muni de la feuille, battez le beurre et les sucres pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et gonfle légèrement (2 à 3 minutes).
2. Ajoutez les œufs, mélangez à nouveau, puis incorporez la farine, la levure et le sel (ainsi que la cannelle si souhaité).
3. Mélangez rapidement, jusqu'à ce que la pâte soit homogène mais pas plus longtemps.
4. Enfin, ajoutez les pépites de chocolat et les mini guimauves (vous pouvez en garder quelques-unes pour la sortie du four).
5. Mélangez à nouveau rapidement, puis mettez la pâte au réfrigérateur 20 à 30 minutes.
6. Préchauffez le four à 175°C, puis formez des petites boules de pâte (de la taille de balles de golf environ) et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant suffisamment puis qu'elles vont s'étaler à la cuisson.
7. Enfournes les cookies pour 10 minutes de cuisson ; quand vous les sortez du four, tapez la plaque de cuisson sur le plan de travail pour aplatir les cookies et bien avoir cette texture « chewy ».
8. Si vous le souhaitez, ajoutez à nouveau quelques pépites de chocolat et/ou des mini guimauves, puis laissez-les refroidir sur leur plaque quelques minutes.
9. Ensuite, déplacez-les sur une grille avant de vous régaler !
10. Ils se conservent bien 2-3 jours dans une boîte hermétique).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com