

Cookies café, noisette & chocolat

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 75g de café en grain (pour moi, l'Italian lover de Jones Brothers Coffee)
- 140g de sucre muscovado
- 85g de sucre
- 120g d'œufs
- 275g de farine
- 25g de maïzena
- 5g de bicarbonate
- 3g de levure
- 1 pincée de sel
- 300g de chocolat bahibé de Valrhona (ou un autre chocolat au lait à minimum 40% de cacao)
- 150g de noisettes torréfiées

Préparation

1. Recette :Concassez les grains de café, et mettez-les dans une casserole avec les de beurre.
2. Faites fondre le beurre, et laissez infuser le café pendant 2 à 3h en fonction de votre goût.
3. Filtrez le beurre, pesez-le et complétez pour arriver à (j'ai dû rajouter environ).
4. Laissez-le durcir.
5. Ensuite, travaillez-le pour le rendre pommade, puis ajoutez les sucres.
6. Incorporez les œufs et fouettez jusqu'à avoir un mélange bien homogène.
7. Ajoutez ensuite la farine, le sel, la levure, le bicarbonate et la maïzena et mélangez.
8. Hachez le chocolat et les noisettes, puis incorporez-les à la pâte.
9. Formez des boules de , et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé dans des cercles beurrés de 8cm de diamètre.
10. En plus des petits cookies, j'ai eu envie de faire un grand cookie à découper en parts, j'ai donc mis de pâte à cookie dans un cercle de 16cm de diamètre.
11. Enfournez les cookies dans le four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes (pour un grand cookie, prolongez la cuisson de 2 à 3 minutes).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com