

Cookies café & chocolat noir

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 130g de beurre + environ 30g
- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 65g de sucre muscovado
- 65g de sucre semoule
- 30g de poudre de noisette
- 50g de maïzena
- 200g de farine
- 5g de bicarbonate
- 10g d'arôme vanille (fait maison pour moi, grâce à cette recette)
- 120g de pépites de chocolat ou de chocolat haché

Préparation

1. en particulier, et elle est très simple et rapide !
2. Pendant ce temps, mélangez l'œuf, le blanc d'œuf, l'arôme vanille et les sucres.
3. Filtrez le beurre, et pesez-le.
4. Ajoutez à nouveau du beurre de façon à arriver à .
5. Incorporez le beurre fondu au mélange précédent.
6. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
7. Ajoutez enfin les pépites de chocolat.
8. Formez des petites boules à l'aide d'une cuillère et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (en faisant attention de suffisamment les espacer, ils vont s'étaler à la cuisson).
9. Faites-les cuire environ 8 minutes à 180°C, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com