

Cookies coeur choocolat (Karim Bourgi)

Catégorie : Recettes simples et rapides

Ingrédients

- 180g de beurre doux pommade
- 125g de sucre (j'en ai mis 100g)
- 125g de sucre noir (muscovado) (j'en ai mis 100g)
- 350g de farine T55
- 4g de levure chimique
- 5g de bicarbonate de soude
- 2g de sel
- 100g de poudre de noisette
- 100g d'œufs entier (2 œufs)
- 200g du chocolat de votre choix (j'avoue que je n'ai pas pesé, j'ai fourré mes boules de pâte à cookie comme j'en avais envie, j'ai mis entre 3 et 4 pistoles de chocolat Valrhona par cookie)

Préparation

1. mais pas le mode de fabrication ni de cuisson donc j'ai improvisé et j'ai adoré le résultat !
2. Du coup je vous dis tout ça ci-dessous mais vous pouvez modifier les temps et température de cuisson comme vous voulez.
3. Ajoutez les œufs, puis la farine, la levure, le sel, le bicarbonate et la poudre de noisette.
4. J'ai fait des boules de pâte à cookie de mais je les ai trouvés un peu trop gros, je vous conseille de faire des cookies plus petits (60 à par exemple).
5. Formez vos boules de pâte, et emprisonnez à l'intérieur la quantité que vous voulez de chocolat.
6. (J'ai ajouté des pépites sur les cookies avant de les enfourner.
7.) Posez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes (surveillez la cuisson en fonction de votre four, et de si vous aimez les cookies plus moelleux et plus croustillants, je les ai laissés 12 minutes).
8. Laissez-les refroidir quelques minutes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com