

Cookies tout chocolat façon Levain Bakery

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 240g de beurre
- 110g de sucre muscovado ou vergeoise
- 90g de sucre en poudre
- 100g d'œuf (2 œufs moyens)
- 120g de farine T45
- 190g de farine T55
- 60g de cacao en poudre non sucré
- 20g de maïzena
- 2g de levure chimique
- 2g de bicarbonate de soude
- 2g de sel
- 300g de pépites de chocolat (environ, vous pouvez en mettre jusqu'à 400g si vous voulez beaucoup de pépites. J'ai utilisé du chocolat noir à 70%, celui du Chocolat des Français)

Préparation

1. T55 de cacao en poudre non sucré de maïzena de levure chimique de bicarbonate de soude de sel de pépites de chocolat (environ, vous pouvez en mettre jusqu'à si vous voulez beaucoup de pépites).
2. J'ai utilisé du chocolat noir à 70%, celui du Chocolat des Français) Recette : La recette est dans l'idéal à réaliser avec un robot muni du fouet, ou un batteur électrique (même si bien sûr vous pouvez la faire à la main si vous n'êtes pas équipé).
3. Fouettez le beurre ramolli avec les sucres.
4. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs et fouettez à nouveau.
5. A part, mélangez les poudres : farines, cacao, maïzena, levure, bicarbonate et sel.
6. Versez-les sur le mélange précédent et fouettez à nouveau.
7. Arrêter de fouetter dès que les poudres sont incorporées.
8. Enfin, ajoutez vos pépites de chocolat (comme moi, vous pouvez aussi découper des tablettes de chocolat pour avoir des pépites de différentes tailles).
9. Divisez votre pâte en 8 (si vous avez mis de pépites, vous aurez des cookies d'environ , à ajuster si vous avez augmenté la quantité).
10. Vous pouvez faire cuire 4 cookies à la fois sur une plaque standard (40x30cm) recouverte d'un tapis de cuisson (le tapis de cuisson donne un meilleur résultat chez moi, mais bien sûr vous pouvez aussi utiliser du papier sulfurisé).
11. Placez les boules sur la plaque en les espaçant bien, et sans les écraser surtout.
12. Préchauffez le four à 220°C chaleur statique, avec la grille en bas du four.
13. Enfournez les cookies pendant 9 minutes, puis baissez la température à 200°C et continuez la cuisson pendant 2 minutes.