

Cookies au chocolat (Cyril Lignac)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 175g de beurre pommade
- 120g de sucre cassonade
- 120g de sucre semoule
- 1 œuf entier (50g)
- 300g de farine T45
- 5g de levure chimique
- 190g de chocolat au lait
- 190g de chocolat noir

Préparation

1. Mélangez la farine et la levure avec les deux sucres.
2. Ajoutez ensuite le beurre bien crémeux, puis l'œuf.
3. Quand le mélange est homogène, ajoutez les perles croustillantes et le chocolat haché en pépites de différentes tailles.
4. Formez un boudin de pâte de 2,5cm de diamètre environ (selon la taille des cookies que vous voulez au final), mettez le boudin au froid quelques minutes puis découpez des tranches de 2cm d'épaisseur.
5. Disposez les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 8 à 10 minutes.
6. A la sortie du four, laissez-les refroidir et durcir sur leur plaque de cuisson, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com