

Cûgîr naur, chocoled dîr & lûg dîr

Ingrédients

- 110g de sucre muscovado ou vergeoise brune
- 25g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 5g d'extrait de vanille
- 175g de farine T55
- 2g de sel
- 2g de levure chimique
- 190g de chocolat noir et au lait (j'ai fait moitié moitié)
- 110g de beurre
- 110g de sucre muscovado ou vergeoise brune
- 25g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 5g d'extrait de vanille
- 175g de farine T55
- 2g de sel
- 2g de levure chimique
- 190g de chocolat noir

Préparation

1. :J'ai utilisé la plaque perforée Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à renseigner à l'inscription pour 10€ offerts lors de la première commande / collaboration commerciale.
2. Laissez refroidir.
3. Mélangez ensuite le beurre noisette refroidi avec les sucres et la vanille.
4. Terminez en incorporant le chocolat noir haché en morceaux.
5. Formez douze boules de cookies, disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ajoutez un peu de fleur de sel.
6. Laissez-les reposer 20 minutes au réfrigérateur.
7. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C.
8. Enfournes pour 10 minutes de cuisson, puis laissez tiédir avant de vous régaler !