



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cookies au chocolat .



Ingrédients pour 50 petits cookies :

- 2 gros œufs
- 175 g de chocolat noir
- 150 de sucre en poudre
- 200 g de cassonade
- 200 g de beurre + 1 noix
- 1 pincée de sel
- 300 g de farine
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 75 g de pépites choco

- Travailler les œufs au fouet en ajoutant le sucre et la cassonade, le sel et la vanille. La pâte doit être mousseuse et onctueuse
- Faire fondre le beurre dans une casserole. Incorporer à la pâte le beurre et la farine en tournant avec une cuillère en bois
- Casser au mixeur le chocolat en petit morceaux. Mélanger le à la pâte, en répartissant au mieux les morceaux de chocolat. Mettez cette pâte dans une boîte fermée dans le réfrigérateur pendant 1 heure (ou recouverte d'un film étirable sur le saladier)
- Recouvrir la plaque au four avec de l'alu et badigeonner de beurre pour éviter que les cookies collent à l'alu. Préchauffer le four à 210°C (th. 7)
- Avec une cuillère à café prélever des noix de pâte (30 g environ) et façonner les en boulettes avec les mains, déposer sur la plaque et aplatissez les avec la paume de la main.
- Bien espacer les cookies, car à la cuisson ils vont s'étaler. C'est pour ça qu'il faut faire des petites boulettes de cookies.
- Mettre la pâte restante au frais, car il faudra prévoir plusieurs tournées de cuisson pour réaliser tous les cookies.
- Faire cuire à four chaud à 210° C (th. 7) pendant 10 minutes

Attention : pour conserver le moelleux des cookies il faut réduire le temps sur les prochaines tournées car le four est déjà chaud. Bien espacer les cookies. Ranger dans une boîte métallique.

Petit plus : Avant d'enfourner les cookies, placer 4 - 5 pépites de chocolat sur la pâte à cookies, comme ça une fois cuit, les cookies auront des pépites à la surface

