



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

## . Cookies moelleux aux pépites chunks .



*Ingrédients pour 16 gros cookies :*

- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanille
- 150 g de cassonade
- 2 gros œufs
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 200 g de pépites chocolat chunk

- Préparer le beurre pommade puis incorporer la cassonade, bien mélanger
- Ajouter les œufs entiers uns à uns, bien mélanger, ajouter la farine et la levure tamisées ensemble
- Ajouter la pincée de sel puis les pépites de chocolat. Former d'épaisses boulettes de pâte
- Disposer ces boulettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 10 minutes
- Sortir du four puis laisser reposer à température ambiante sur une grille

*Conseils :*

- La levure chimique fait gonfler les cookies, bien les espacer sur la feuille de papier sulfurisée
- Les cookies restent moelleux, mais leur texture est fragile, bien les aérer pour les sécher
- Pour une texture plus ferme, augmenter le temps de cuisson à 12 minutes et au-delà en prenant garde tout de même à ne pas trop brunir la surface
- Une texture tellement moelleuse que cette recette ressemble à un gâteau plus qu'à un cookies

