

COOKIES

recette

INGREDIENTS

60g de beurre
60g de sucre en poudre
105g de sucre de canne
1 oeuf
210g de farine T45
1 c à café de levure
1 pincée de sel
100g de pépites de chocolat
100g de pralin



fait maison

INSTRUCTIONS

- 1 mélanger le beurre et les deux sucres. ajouter l'oeuf entier, mélanger à nouveau
- 2 verser la farine, la levure et le sel. Bien mélanger (avec les mains, ça marche aussi !)
Finir par les pépites de chocolat et le pralin.
- 3 Diviser la pâte en boules (petites, grosses, c'est vous qui voyez !), les aplatir légèrement, les disposer sur une plaque et réserver au frais 1 heure.
- 4 Cuire 10 à 12 minutes à 180°, laisser refroidir sur la grille.

COOKIES

recette



CONFIDENCES DE CHEFFE

- il faudra adapter le temps de cuisson à la taille des cookies. Mais dans tous les cas, ne pas trop les cuire, ils finiront de cuire doucement une fois sortis du four, en les laissant sur la plaque chaude.
- les cookies ont besoin d'espace ! Ils s'aplatissent à la cuisson.
- la cuisson fractionnée : 3 minutes de cuisson, je regarde. Encore 3 minutes de cuisson, j'aplatis légèrement avec une cuillère ou une spatule. Encore 3 minutes de cuisson, je vérifie la couleur. Je laisse 2 ou 3 minutes supplémentaires (des fois four éteint). Ensuite je sors la plaque !

je partage d'autres recettes dans ma newsletter mensuelle ! N'hésitez pas à vous inscrire :)

NEWSLETTER