



COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR

moelleux vers le réconfort

Une recette des cookies aux pépites de chocolat noir : légèrement croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Un classique pour un encas irrésistible

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 12 minutes

Pour 18 cookies

200 g de farine
1 c.à café de bicarbonate de soude alimentaire
1 c.à café de levure chimique
120 g de beurre fondu
100 g de sucre de canne
40 g de sucre roux
1 œuf
100 g de pépites de chocolat noir

Préchauffez votre four à 180°C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé

Dans un bol, mélangez la farine, le bicarbonate et la levure

Dans un autre récipient, fouettez le beurre fondu (froid ou tiède mais pas chaud) avec les deux sucres.

Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et légère (environ 2 minutes)

Incorporez progressivement le mélange sec au mélange humide en évitant de trop travailler la pâte

Mélangez soigneusement les pépites de chocolat noir

Formez des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace. Disposez-les sur des plaques séparées en les espaçant de 5cm. Enfourez une plaque à la fois pendant 10-12 minutes

Conseils

La cuisson est l'étape cruciale pour obtenir des cookies parfaits :

À 8 minutes : les cookies sont trop mous

À 10-12 minutes : c'est le moment idéal, les bords sont dorés mais le centre est encore légèrement mou

Au-delà de 13 minutes : les cookies deviennent trop secs