

Cuisine : Cookies Américain du chef Michalak

Pour 14 cookies

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :



- 180g de sucre cassonade (sucre roux)



- 110g de beurre mou (sortir du frigo 15 minutes avant)
- 2 œufs
- 180g de farine
- 2 pincées de levure chimique ou de bicarbonate



ou



- 2 pincées de sel fin
- 170g de chocolat noir



Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 190 °C.
- 2) Hacher grossièrement le chocolat.



morceaux 1/1 cm

3) Mélanger à l'aide d'un fouet le beurre jusqu'à consistance crémeuse



750g

4) Ajouter le sucre cassonade, les œufs un à un puis incorporer la totalité de la farine et la levure chimique. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.



5) Réaliser ensuite des boules de pâte à l'aide d'une bouleuse à glace ou d'une cuillère à soupe. Déposer les boules (bien espacées) sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson puis aplatir chaque boule légèrement.



aplatis encore!

6) Cuire dans le four préchauffé à 190 °C (th 6) pendant 10 minutes environ.
Surveiller la cuisson (ils doivent être juste dorés sur les bords !)

Les manger encore tiède quel délice ! ou les laisser refroidir sur une grille pour les

partager ou les offrir... M E R C I



PETIT EMBALLAGE VITE FAIT !

