

Cookies aux 2 pépites



Pour 14 à 16 cookies selon la grosseur

Préparation : 5 minutes (au plus)

Cuisson : 12 minutes

Préparation de base :

- 80 g de beurre demi-sel
- 80 g de cassonade
- 1 œuf
- 180 g de farine
- 1/2 c à café de levure chimique

Garniture :

- 40 g de pépites au chocolat noir
- 40 g de pépites de chocolat blanc

Placez tous les ingrédients dans le bol sauf les pépites. Mixez *15 secondes/vitesse 5*.

Ajoutez les pépites de chocolat et mixez *15 secondes/vitesse 4*.

Sortez la pâte du bol.

A partir de là deux possibilités s'offrent à vous :

- Soit former des petites boules de pâte que vous aplatirez sur la plaque de cuisson immédiatement sans temps de repos.
- Soit former la pâte en deux boudins de 5 cm de diamètre environ. Filmez et placez au réfrigérateur 30 minutes pour raffermir la pâte. C'est ce procédé que je vous montre ci-dessous.

Préchauffez le four à 190° C (170° pour moi).

Coupez la pâte en tranches et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un silpat.

Glissez au four en baissant la température à 180° C (160° C pour moi) pour 12 minutes. Le temps de cuisson peut varier de 2 minutes en moins ou en plus selon le four de chacun.

En fin de cuisson les cookies sont encore un peu moelleux mais ils durciront en refroidissant.

Dans la première méthode les cookies sont un peu plus fin sur les bords mais les deux versions sont très bien.

Laissez refroidir sur une grille.

Servez avec un café ou un thé.