



Cookies au chocolat



3 pers



05 mn



15 mn

Les ingrédients

- 175 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 125 g de beurre demi-sel
- ½ c. à c. de levure chimique
- ½ c. à c. de bicarbonate
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1/4 c. à c. de sel
- 1 œuf
- 150 g de copeaux de chocolat noir

La recette

Etape 1 :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mettre la farine, le sucre, l'extrait de vanille, la levure, le bicarbonate, le sel le beurre et l'œuf dans le bol. Faire fonctionner le robot en vitesse 6 pendant 20 s.

Etape 2 :

Ajouter les copeaux de chocolat par l'orifice du couvercle et mélanger en vitesse 3 pendant 5 s. Pendant ce temps, couvrir une plaque de papier cuisson.

Etape 3 :

À l'aide d'une cuillère, déposer de petits tas de pâte sur la plaque en les répartissant de façon uniforme.

Etape 4 :

Enfourner 13 min. Laisser refroidir sur une grille. Les cookies doivent être bien dorés et mous une fois la cuisson terminée. Ils durciront en se refroidissant. Si vous n'avez pas de copeaux de chocolat, hacher des carrés de chocolat en vitesse 6 pendant 5 s.

Recette compatible avec les robots :

Moulinex Clickchef HF452110 et HF456810

