

Cookies chocolat



Recette

Matériel nécessaire :

270 g farine, 1 prise sel, 1 cc. levure chimique,
200 g cassonade, 200 g beurre mou,
2 oeufs, 400 g chocolat à cuire,
moule silicone „petits gâteaux de Noël"

Outillage nécessaire :

mixeur, four,
cuillère, couteau,
papier sulfurisé

Cookies chocolat

Ingrédients :

270 g farine,
1 prise sel,
1 cc. levure chimique,
200 g cassonade,
200 g beurre mou,
2 oeufs,
400 g chocolat à cuire



Une recette délicieuse et raffinée pour tous les amateurs de chocolat et de petits gâteaux. Du chocolat avec des motifs de Noël recouvre les sablés.

Bon Appétit !



* Quelques heures avant de commencer, sortir le beurre du frigo.

* Mélanger la farine avec le sel et la levure chimique. Batre le beurre très mou avec le sucre afin d'obtenir une mousse. Rajouter un à un les oeufs et mélanger pendant au moins 5 minutes.

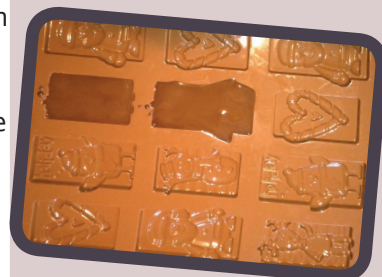
* Rajouter la farine et bien mélanger la pâte.



* Avec un cuillère à soupe, dépose des petits tas en longueur de pâte, sur le papier sulfurisé qui recouvre la plaque de cuisson. Laisse assez d'espace entre les petits tas car ils vont fondre ! Mettre la plaque dans un four préchauffé (180°C) pendant 8 - 10 minutes.

* Une fois que les petits gâteaux sont dorés et sentent bons, les sortir du four et avec un couteau pointu, les découper en rectangle d'env. 65 x 35 mm. Il faut le faire de suite sinon les bords risquent de „déchirer“. Puis laisser refroidir les rectangles.

* Pendant ce temps, tu fais fondre le chocolat au bain-marie ou dans un micro-ondes. Avec une cuillère à café, tu remplis avec précaution le moule en silicone (ne pas remplir à ras). Le chocolat prendra un certain temps pour durcir - tu peux accélérer le processus en mettant le moule au frigo ou au congélateur. Une fois durci, démoule le chocolat (délicatement pour ne pas le briser) et tu les colles sur les rectangles en y mettant un peu de chocolat fondu entre les 2 couches. Juste appliquer une petite noisette - sinon elle risque de refaire fondre le chocolat moulé !



Astuce :

Les restes de petits gâteaux peuvent être utilisé pour faire un Trifle ou en rajoutant de la crème tu peux former des Cake-Pops marrants !



Matériel nécessaire :

270 g farine, 1 prise sel, 1 cc. levure chimique,
200 g cassonade, 200 g beurre mou,
2 oeufs, 400 g chocolat à cuire,
moule silicone „petits gâteaux de Noël“

Outillage nécessaire :

mixeur, four,
cuillère, couteau,
papier sulfurisé