

Cookies de Maggie

(recette de Christophe Felder)



-Shopping : pour 20 grands biscuits environ

- 110g beurre mou, 100g sucre semoule
- 70g vergeoise blonde (ou cassonade)
- 3g sel fin (sinon, prenez du beurre salé)
- 1cc vanille liquide
- 1 œuf
- 125g farine 55
- 3 à 5gde levure chimique (1 cc)
- 15g cacao en poudre
- 200g chocolat noir à 60/70%, 65g chocolat au lait. (pour moi, 260 g de pistoles à 50%, laissées entières.)
- noisettes (facultatif)

In process :

- Préchauffer le four à 200°.
- Mélanger le beurre mou, les sucres, le sel et la vanille. (j'ai utilisé la feuille de mon robot)
- Ajouter l'oeuf et bien lisser la pâte.
- Ajouter le chocolat noir et le au lait que vous aurez hachés grossièrement avant (pas pour moi !).
- Ajouter la farine, la levure et le cacao (tamisés).
- Former des boules à la cuillère. (j'ai mis 8 cookies par plaque, en disposition 3-2-3).
- Les poser sur une plaque bien espacés (j'ai fait cuire en 3 fois).
- Cuire 10mn environ.
- Ils seront très souples en sortant du four mais ils vont durcir en refroidissant.

Remarque : la pâte peut se congeler.

N'hésitez pas à varier le chocolat, et à rajouter quelques fruits secs !