

Cookies de Laura Todd

Coco-chocolat



Shopping : pour 30 petits biscuits environ

remarque : la recette originale met 1 oeuf pour pour 375 g de farine.

Mais je pense que c'est encore meilleur avec les proportions suivantes :

- 85 g beurre mou
- 120 g sucre roux (n'hésitez pas à inclure 40 g de vergeoise à l'intérieur)
- 1g à 2g de sel fin (sinon, prenez du beurre salé)
- 1cc vanille liquide (une pincée de vanille en poudre dans la recette originale)
- 1 œuf
- 125g de farine 65
- Une grosse pincée de levure en poudre (2 à 3 g)
- 70 g de noix de coco râpée
- 180 g de pépites de chocolat blanc ou noir (125 dans la recette d'origine)

In process :

- 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 la coco et les pépites de chocolat.
- Ajouter la farine, la levure et la levure (tamisés).
- Faire un boudin, filmer et laisser reposer au frigo (30 min, jusqu'à 1 jour)

- Sinon, former des boules à la cuillère. ***(Il vaut mieux cette méthode si vous avez mis des grosses pistoles de chocolat comme moi).***
- Préchauffer le four à 190°.
- Découper des biscuits de 5 mm à 1 cm d'épaisseur.
- Bien aplatir les biscuits si besoin (ils ne s'étalent pas).
- Cuire 10 mn environ.
- Ils seront très souples en sortant du four mais ils vont durcir en refroidissant.

Remarque : la pâte peut se congeler.