

Cookie géant pour 8 gourmands (ou moins)

Préparation : 15 mn

Cuisson 25 mn

Facile

Pour un moule à manqué de Ø 20cm

Beurré et saupoudré de cassonade (ce petit plus donne un tour de gâteau hyper croustillant, tandis que l'intérieur reste très moelleux)

120 gr de beurre 1/2 sel en pommade (laissé quelques heures à température ambiante)

180 gr de cassonade

1 oeuf

180 gr de farine

1 càc de levure

120 gr de chocolat noir

60 gr d'amandes ou de noisettes

Préchauffez le four à 180° (th 6/7)

Concassez le chocolat au couteau, ainsi que les amandes ou les noisettes

Travaillez au robot le beurre pommade avec le sucre et l'oeuf jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse

Ajoutez la farine et la levure et bien mélanger

Incorporez enfin le chocolat et les fruits secs

Vous obtenez une pâte épaisse que vous mettez dans le moule en l'étalant à l'aide d'une spatule et lissez le dessus avec une cuillère trempée dans du lait

Enfournez pour 25 mn (**au final comme il est épais, je le préfère plus moelleux à l'intérieur, essayez avec seulement 20 mn de cuisson**)

Laissez tiédir et démoulez sur une grille

Coupez en part et partagez !

Cette recette est parfaite, le résultat est moelleux, croustillant, fort en chocolat. J'avais choisi de mettre des noisettes que je trouve plus parfumées que les amandes, c'est affaire de goût.

J'ai ajouté un peu d'extrait de vanille, ce qui ne change pas grand chose

Ne le mettez pas dans un moule trop grand si vous souhaitez une belle épaisseur, mais vous pouvez aller jusqu'à 22 cm de diamètre, il sera plus plat mais il y aura plus de parts !

Il est possible de façonner la pâte dans un film et de mettre le boudin au frais pour pouvoir couper en parts égales et obtenir des cookies individuels, avec un temps de cuisson moins important