



Cookies brownies (I-Cook'in)

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 21 à 24 cookies

- 200 gr de chocolat noir
- 100 gr de farine
- 60 gr de beurre doux
- 2 gros œufs
- 80 gr de cassonade
- 1/2 cc de levure chimique
- 1/2 cc de sel
- 1 cc de vanille liquide
- 120 gr de pépites de chocolat

Mettre le chocolat noir coupés en morceaux et le beurre dans le bol du I-Cook'in et programmer 2 min, 50°, vit 3. Vider le bol et le nettoyer. Réserver le chocolat fondu.

Ajouter le fouet sur les lames. Mettre les œufs, le sucre semoule et la vanille liquide dans le bol et mélanger 2 min, vit 4.

Ajouter le chocolat fondu et mélanger 30 sec, vit 3.

Dans un bol mélanger ensemble la farine, le sel et la levure chimique et verser le tout dans le bol et mélanger 30s, vit 2.

Verser l'appareil dans un saladier, rajouter les pépites et mélanger le tout à l'aide d'une maryse.

Préchauffer le four à 170°.

A l'aide d'une cuillère à soupe, former des cercles de taille quasi identique (pas comme moi) et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une toile silpat ou d'une feuille de cuisson en les espaçant de 3/4 cm. Faire cuire 9 minutes. Laisser complètement refroidir avant de les retirer de la feuille de cuisson car ils sont mous et fragiles à la sortie du four.