



Cookies au mascarpone

CUISINE DE BOOMY

Pour 23 cookies

- 120 gr de mascarpone
- 150 gr de pépites de chocolat
- 220 gr de farine
- 70 gr de sucre en poudre
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 cc d'arôme vanille
- 100 gr de cassonade
- 115 gr de beurre (à 41 % de mg pour moi)

Préchauffez votre four à 175°.

Faites fondre le beurre.

Mélanger le sucre en poudre, la cassonade et le sel, ajouter le beurre fondu et mélanger le tout. Incorporer ensuite le mascarpone et l'arôme vanille. Puis ajouter la farine et le bicarbonate de soude. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte. Incorporer pour finir les pépites de chocolat à la pâte.

A l'aide de deux cuillères à café, former des boules, les disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille en silicone ou d'une feuille de papier sulfurisé en prenant soin de les espacer (les cookies vont s'étaler à la cuisson) les aplatir légèrement avec le dos de la cuillère.

Enfournez 10 à 15 minutes en surveillant de près au bout de 10 minutes de cuisson (les cookies doivent être légèrement colorés).

Il n'y a plus qu'à les déguster après les avoir laissé refroidis.