

One pan cookie chocolat-myrtilles

Ingrédients

150g de beurre

2 cuil. à soupe de beurre praliné noisette

150g de cassonade

2 gros œufs

250g de farine

1 cuil à café de bicarbonate de soude

½ cuil à café de sel

100g de myrtilles surgelées

50g de chocolat dulcey

Préchauffer le four à 160 C.

Faites fondre le beurre au micro onde.

Mélangez le beurre fondu avec le praliné noisette et le sucre. Incorporez les œufs puis la farine, le bicarbonate et le sel. Ajoutez enfin les myrtilles surgelées et les chocolat Dulcey coupé en gros morceaux

Versez la pâte dans un moule à gâteau chemisé avec u papier sulfurisé, répartissez-la bien et enfournez à 160°C pendant 45 minutes. Vous devez obtenir un gâteau avec une croute craquante et un cœur moelleux.