Cookies américains

Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

24

préparation
10 à 20 minutes

Ingrédients

390 g de farine de blé
1 ½ c. à café de levure chimique
190 g de beurre moucoupé en morceaux
230 g de sucre roux
1 ½ sachet de sucre vanillé
20 g de sucre vanillé maison
2 œufs
150 g de pépites de chocolat

Préparation

Avec Thermomix

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Placer votre toile crispy sur la plaque perforée.
2. Mettre la farine, la levure chimique et le beurre dans le bol, puis mélanger 22 sec/vitesse 3. Racler les parois à l'aide de la spatule.
3. Ajouter le sucre roux et le sucre vanillé, puis mélanger 35 sec/vitesse 3.
4. Ajouter les œufs et mixer 45 sec/vitesse 9.
5. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger 16 sec/sens inverse/vitesse 1. A l'aide de la cuillère à glace, former des boules de 40g et les disposer sur les plaques préparées. Mettre la plaque 20 minutes au frais avant d'enfourner et cuire 15 minutes.

Sans thermomix :

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Placer votre toile crispy sur la plaque perforée.
2. Dans un grand saladier, mettre la farine, la levure chimique et le beurre coupé en petits morceaux. Sabler la pâte avec les doigts ou avec un batteur muni de crochets jusqu'à obtenir une texture sableuse.
3. Ajouter le sucre roux et le sucre vanillé, puis mélanger à la spatule ou au batteur jusqu'à ce que ce soit homogène.
4. Battre légèrement les œufs dans un petit bol, puis les verser dans le mélange. Fouetter ou mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger délicatement avec une spatule pour bien les répartir.
6. A l'aide de la cuillère à glace, former des boules de 40g et les disposer sur les plaques préparées. Mettre la plaque 20 minutes au frais avant d'enfourner et cuire 15 minutes.