



Recette Chewy cookies



Ingrédients :

- farine : 280g
- bicarbonate de soude : 1c. à c.
- fécule de maïs : 1.5c. à c.
- sel : 1c. à c.
- beurre : 170g
- cassonade : 150g
- sucre : 100g
- oeufs : 2
- extrait de vanille : 2c. à c.
- pépites de chocolat : 180g

Préparation :

Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la fécule de maïs et le sel.
Dans un bol de taille moyenne, fouetter le beurre fondu, la cassonade et le sucre blanc. Ajouter l'œuf, puis le jaune d'œuf, et la vanille.
Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger avec une grande cuillère.
Incorporer les pépites de chocolat.
Couvrir la pâte et réfrigérer pendant 2 heures, ou jusqu'à 3 jours en couvrant.
Sortir la pâte du réfrigérateur et laisser ramollir légèrement à température ambiante pendant 10 mn.
Préchauffer le four à 180°.
Tapisser la plaque à four de papier sulfurisé.
Rouler la pâte en boules, environ 3 cuillères à soupe de pâte chacune.
Déposer les boules de pâtes en les espacant car les cookies vont s'étaler à la cuisson.
Cuire pendant 11-12 minutes. Laisser refroidir 10 mn sur la plaque du four.

Temps de préparation : 25 minutes