



Difficulté:
facile



Préparation:
15min



Cuisson:
15min



Personnes:
5

Cookies Moelleux

Miammmmm !

Essayer cette recette de cookies c'est l'adopter ! Dégotée sur le délicieux blog de [Valérie](#), son secret comme elle l'explique se trouve dans l'utilisation de la vergeoise qui est un sucre humide Et c'est justement cette humidité qui leur garantira un moelleux incomparable ! Car même si on a tendance à croire qu'un cookie doit être croquant, le vrai cookie est croustillant sur les bords, et ultra moelleux à l'intérieur. Miam !

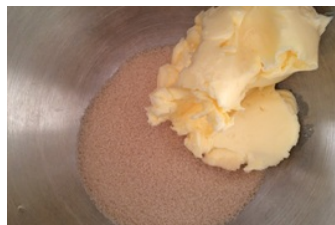
Liste d'ingrédients

- 1 Pour 15 cookies
- 2 125g de beurre salé (ou de beurre doux + 1g de sel)
- 3 125g de vergeoise blonde
- 4 175g de farine
- 5 100g de chocolat
- 6 1 oeuf
- 7 20g de poudre d'amandes
- 8 1g de levure chimique
- 9 Extrait de vanille



1

Préchauffez le four à 170° chaleur tournante. Commencez par hacher grossièrement le chocolat, à l'aide d'un grand couteau.



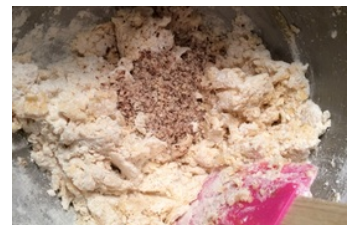
2

On utilise ensuite la technique dite de "crémage", c'est à dire que l'on bat longuement le beurre (bien pommade) avec la vergeoise (environ 3mn), pour obtenir une crème onctueuse.



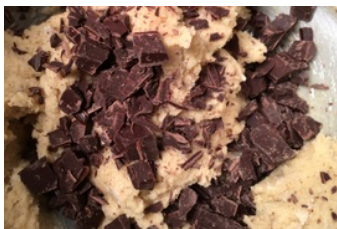
3

Si vous n'avez pas de beurre salé, ajoutez 1g de sel. On ajoute ensuite la vanille et l'oeuf, que l'on incorpore à la maryse (on n'utilise plus le batteur maintenant).



4

Ajoutez ensuite la farine, la levure, et la poudre d'amandes. Mélangez et arrêtez-vous dès que le mélange s'est amalgamé.



5

Ajoutez ensuite les pépites de chocolat, vous constaterez qu'il restera des petits morceaux sur la planche : gardez-les pour la suite des opérations...



6

Façonnez 15 boules que vous répartirez sur une plaque munie de papier sulfurisé.



7

Enfournez pour environ 16mn : ils doivent être à peine colorés aux bords. Ils vont vous sembler crus c'est normal, ils se figeront en refroidissant.



8

Disposez-les sur une grille (à l'aide d'une large spatule) aussitôt sortis du four, et saupoudrez-les avec les copeaux au chocolat que vous avez gardés ! Un délice !