

DESSERT

Cookies au chocolat



www.shutterstock.com - 169652402



Durée total réalisation : 18 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 8 à 9 mn

Ingrédients (pour 20) :

- Œuf: 1
- Beurre mou: 125 g
- Sucre complet type muscovado: 100 g
- Farine de riz complet: 175 g
- Chocolat noir: 100 g (ou équivalent en pépites)
- Poudre d'amandes: 1 cs bombée
- Poudre à lever: 4,5 g

Préparation de la recette :

Étape 1

Placer le beurre et le sucre dans un mixer jusqu'à obtention d'un mélange crémeux (On peut aussi les travailler au fouet).

Étape 2

Casser le chocolat en tout petits morceaux .

Étape 3

Incorporer un à un les ingrédients au mélange beurre/sucre en terminant par le chocolat.

Étape 4

Prendre l'équivalent d'une cs de pâte. La façonner en boule dans vos mains puis la placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Étape 5

Quand toutes les boules sont façonnées, les aplatis légèrement à l'aide d'une fourchette.

Étape 6

Enfourner.

Étape 7

Décoller les cookies une fois tiédis.