



Cuisine et
dépendances

Cookies biscuités aux pépites de chocolat



Attention, trop bon ! J'ai adoré cette nouvelle façon de faire les cookies : on remplace la farine par de la poudre de céréales ou de biscuits. Ce qui fait que la pâte est déjà très parfumée, inutile de rajouter quoi que ce soit. La texture est alors légèrement sablée, ce qui est plutôt sympa.

Qui dit cookies dit pépites de chocolat, j'ai donc ajouté du chocolat au lait et blanc. Ce dernier a l'inconvénient de mal supporter la cuisson à haute température : il fond, se mélange à la pâte ou caramélise. Du coup j'ai pris l'habitude de congeler des pépites de chocolat blanc au moins 20 min avant de les incorporer à la pâte ; les pépites ont à peine le temps de chauffer et restent alors entières ; on peut ainsi apprécier le bon goût du chocolat blanc.

Ingrédients (pour une vingtaine de cookies) :

- 200 g de céréales instantanées Blédine goût biscuité (ou biscuits secs réduits en poudre)
- 60 g de cassonade
- 60 g de beurre 1/2 sel
- 2 œufs
- 1 pointe de levure chimique
- 50 g de chocolat au lait
- 50 g de chocolat blanc

Préparation :

Couper le chocolat blanc et le chocolat au lait en petits dés, réserver au congélateur pour qu'ils durcissent.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Faire ramollir le beurre.

Si vous n'utilisez pas les céréales instantanées, mixer les biscuits secs pour les réduire en poudre.

Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'œuf, puis la poudre de céréales et la levure chimique et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Incorporer les dés de chocolat tout juste sortis du congélateur.

Prélever des boules de pâte de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisée en les espaçant de 2-3 cm. Écraser chaque boule de pâte avec le dos d'une cuillère.

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 min.

Retirer ensuite les cookies de la plaque et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le top, c'est de les déguster encore tièdes : ils sont croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Le 13 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/13/index.html>