

Chocolate chip pan cookie



Qui n'a pas déjà rêver/s'imaginer de manger un géant cookie ?? Moi en tant que grande gourmande je me suis déjà imaginer ! 🍪 Mais j'en avais assez de ne faire qu'imaginer j'ai voulu vraiment tester la recette d'un géant cookie, j'ai donc pris la recette d'un livre "Les gourmandises de N-Y" où il y avait ce terrible cookie géant avec de délicieuses pépites de chocolat fondantes ! Je vous assure, ça fait deux fois que je réalise cette recette et elle fait un véritable tabac !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

220g de farine

1c. à soupe de chocolat en poudre

1/3c. à café de bicarbonate de soude

125g de beurre

140g de sucre roux

1 oeuf

70g de pépites de chocolat

Sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un bol, mélangez la farine, le chocolat en poudre, le bicarbonate de soude et une pincée de sel.

Dans un moule à tourte ou dans une poêle qui peut passer au four, mettez le beurre à fondre sur le feu puis ajoutez le sucre roux et mélangez à l'aide d'une spatule.

Hors du feu, ajoutez l'oeuf battu en omelette puis le mélange de farine et les pépites de chocolat. Mélangez bien puis répartissez la pâte de façon régulière dans la poêle.

Mettez au four pour 20min. Laissez refroidir avant de couper en part et de déguster.