

American cookies



Qui veut un petit ou plutôt devrais-je dire un gros cookie pour le goûter ?! Aujourd'hui je vous propose de très gourmands cookies qui feront craquer petits et grands ! Moelleux...ultra moelleux à l'intérieur ! Légèrement croustillants à l'extérieur et...quoi d'autres....ah oui ! De grosses pépites de chocolat au lait fondantes pour nous faire fondre de plaisir ! Des cookies comme on pourrait en trouver à New-York (juste un peu plus petit ^^).

Pour environ 13 cookies

Ingédients:

420g de farine T65

100g de sucre

100g de sucre roux

230g de beurre mou

2 oeufs

3g de levure chimique

1/2c. à café de bicarbonate de soude

5g de sel

1/2c. à café de graines de vanille

200g de chocolat au lait

Préparation:

Dans un bol, mélangez la farine avec la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Réservez.

Dans un saladier, fouettez le beurre et ajoutez ensuite les sucres. Fouettez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux et homogène.

Battez légèrement les œufs et incorporez-les au mélange beurre-sucres. Ajoutez la vanille.

Ajoutez alors la farine et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène, sans trop mal travailler la pâte.

Coupez plus ou moins grossièrement le chocolat au lait. Et ajoutez-le à la pâte, mélangez.

Entreposez la pâte tout une nuit au frais.

Le lendemain, préchauffez le four à 180°C (th.6).

Divisez la pâte à cookies en parts d'environ 85g. Formez des boules et aplatissez-les légèrement. Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Ne mettez pas plus de 9 cookies sur une plaque.

Enfournez les cookies et laissez-les cuire 13min. Laissez légèrement refroidir les cookies sur la plaque puis décollez-les et dégustez-les ou entreposez-les dans une boîte hermétique.