

Cookies aux pépites de chocolat au lait et aux chips



Non vous ne rêvez pas j'ai bel et bien mis des chips dans mes cookies ! J'avais vu ça je ne sais plus trop où il y a un petit moment et j'avais envie de tester et c'est quand j'ai vu une photo sur Instagram de Marmiton de leurs cookies aux chips que je me suis enfin décidée à en réaliser. Pour ma part j'y ai ajouté des pépites de chocolat au lait pour bien contraster avec le goût salé des chips et faire ressortir la saveur du chocolat au lait. J'ai repris ma recette de cookies bien moelleux comme toujours, le croustillant des chips se sent légèrement. J'aurais aimé qu'on sente un peu plus les chips mais ces cookies étaient vraiment très très bons quand même ! ;) Et Vous ?! Vous tentez les chips dans les cookies ?! ;)

Pour 9 cookies

Ingrédients:

125g de beurre pommade

130g de sucre roux

1 oeuf

220g de farine

1/2 sachet de levure chimique

40g de chips

140g de pépites de chocolat au lait

1 bonne pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre roux puis ajoutez l'oeuf et mélangez bien.

Ajoutez alors la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une c. à soupe.

Ajoutez les pépites de chocolat au lait et enfin les chips que vous aurez grossièrement écrasées.

Déposez des boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 10-11min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.