



Cookies mi-cuits à la pâte de speculoos

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 27 cookies :

- 85 g de beurre mou
- 80 g de pâte de speculoos
- 100 g de cassonade
- 55 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 càc d'extrait de vanille
- 250 g de farine
- 1/2 càc de levure chimique
- 3/4 càc de sel
- 100 g de chocolat noir cassé en petits morceaux

Préchauffer le four à 180°.

Dans le bol d'un batteur, faire mousser le beurre, la pâte de speculoos et les sucres.

Ajouter l'oeuf et la vanille. Battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, et la levure chimique. Ajouter la moitié de ce mélange sec au mélange humide. Travailler la pâte jusqu'à complète incorporation de la farine.

Ajouter la deuxième moitié du mélange sec et mélanger. Ne pas trop travailler la pâte, au risque d'avoir une pâte trop compacte après cuisson. S'arrêter dès que la farine est correctement incorporée.

Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux.

Former des boules en utilisant le bout des doigts et les disposer sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé. Il n'est pas nécessaire de trop espacer les cookies, car ils ne s'étaleront pas.

Enfourner pour 8 minutes environ. Ne pas trop cuire les cookies, sinon ils ne seront plus mi-cuits ! Ils doivent être mous à l'intérieur.

En cas de doute, prendre la température interne des cookies à l'aide d'une thermosonde ; cette dernière doit afficher environ 71°C, ou un peu plus.

A la sortie du four, laisser les cookies deux minutes sur la plaque, puis les transférer sur une grille. Ces cookies sont réellement faits pour être mangés chauds. Mais ils seront tout à fait corrects froids.