

Cookies crazy



Voici une nouvelle recette de mon livre "Cheese-cakes, brownies, cookies & Co" (toujours pas la première recette...!). Ces cookies délirant, incroyablement gourmand, de vrais tueries ! Habituellement je n'aime pas les M&M's mais dans cette recette de cookies ça me tentait bien, alors hier voilà j'ai régalé toute la famille avec ces cookies qui sont exactement comme je les aime, bien moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur, voilà ce qui est pour moi le VRAI cookie.

Pour environ 18 cookies

Ingrédients:

150g de beurre

220g de sucre (j'ai mélangé sucre blanc et sucre roux)

250g de farine

140g de chocolat au lait

1 oeuf

100g de M&M's

5g de levure chimique

Préparation:

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Battez ensemble le beurre et le(s) sucre(s) jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'oeuf et battez de nouveau. Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-les au mélange précédent.

Hachez le chocolat au lait, faites-le fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie et ajoutez-le à la pâte sans insister: le mélange doit garder un aspect marbré. Hachez les M&M's, puis ajoutez-les à la préparation en mélangeant rapidement. Si celle-ci est trop molle pour être mise en boule, réservez-la au réfrigérateur pendant 15min.

Détaillez la pâte en boule d'environ 50g et posez-les au fur et à mesure sur une plaque couverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien les unes des autres, pas plus de 9 boules de pâte sur une plaque.

Enfournez et faites cuire pendant 15min, puis laissez refroidir les cookies sur la plaque. Dégustez-les aussitôt décollé ou mettez-les dans une boîte hermétique fermé, les cookies ne doivent jamais être à l'air libre.