Cookies de Studio City d'Evan

Dessert | 15 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 8 min. | Total 23 min.

Recette de cookies ultra gourmande chipée à un ami et validée par Nagui.



Ingrédients

- **1** Oeuf
- **180g** farine
- **1 sachet** Levure chimique
- **80g** Beurre doux
- **1 sachet** sucre vanillé
- **90g** cassonade
- **1 c à c** cannelle
- **1 pincée** sel
- **1 tablette** chocolat noir pâtissier
- sirop d'érable

Préparation

1. Mélanger la farine, la pincée de sel et la levure.
2. Râper le beurre pommade et ajouter l'œuf, ainsi que le sucre vanillé et la cassonade. Mélanger.
3. Découper la tablette de chocolat en pépites.
4. Ajouter le tout et la cannelle à la préparation et bien mélanger.
5. Ajouter un peu de sirop d'érable ou de miel.
6. Former de petites boules qu'on place sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Enfourner à 180°C entre 8 et 10 minutes.
8. À la sortie du four, tapoter légèrement les cookies pour les aplatir un peu puis laisser refroidir.

Tags

rapide | festif | réconfortant | facile | chocolat | goûter