

Cookies coco et chocolat blanc

Pour 8 cookies:

- 80 g de chocolat blanc
- 75 g de beurre demi-sel mou
- 50 g de cassonade
- 20 g de sucre en poudre (je pense qu'on peut facilement s'en passer)
- 1 pincée de vanille en poudre
- 90 g de farine spéciale gâteaux (pour ma part de la farine T55 normale + 1 pincée de levure chimique)
- 2 cs de noix de coco râpée



Préchauffer le four à 180°.

Hacher le chocolat blanc et réserver au frais.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec la cassonade, le sucre et la vanille. Incorporer la farine puis le chocolat et la noix de coco. Façonner 8 boulettes de pâte et les déposer sur une plaque antiadhésive ou couverte de papier sulfurisé, en les espaçant suffisamment. Les aplatir légèrement et enfourner. Laisser cuire 8 min (10 min pour moi).

Je vous conseille de les laisser tiédir un peu avant de les manipuler, ils sont encore très mous et donc fragiles à la sortie du four. Laisser ensuite refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>