

Gâteau cookie géant

Pour un moule de 18-20 cm de diamètre (en silicone pour moi):

- 120 g de beurre demi-sel
- 140 g de sucre roux
- 1 oeuf
- 180 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 150 g de pépites de chocolat (au lait ici)



Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Ajouter alors l'oeuf, puis incorporer la farine et la levure. Bien mélanger et ajouter les pépites de chocolat. Mélanger de nouveau.

Personnellement, j'ai préparé la pâte dans le bol de mon kitchenaid muni de la feuille.

verser la pâte dans le moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone) et enfourner. Laisser cuire 20 à 25 min (le gâteau doit être doré mais encore un peu mou au centre).



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