

Cookies en 3 versions



Ingrédients (pour une vingtaine de cookies) :

La pâte :

- 125g de beurre demi-sel
- 25g de sucre en poudre
- 75g de sucre muscovado
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 175g de farine
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café rase de levure chimique

Les garnitures :

- 100g de chocolat au lait
- 50g de noisettes hachées

ou :

- 100g de chocolat blanc
- 50g de pistaches hachées

ou :

- 100g de chocolat noir
- 50g de noix hachées

Préparation :

Mélanger le beurre mou, le sucre en poudre, le sucre muscovado et la vanille liquide pour obtenir une crème souple. Ajouter l'oeuf, puis la farine mélangée à la levure. Incorporer la garniture de votre choix.

Première méthode de façonnage :

Préchauffer le four à 180°C. Former des petits tas de pâte à l'aide de 2 petites cuillères sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 10mn à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.

Deuxième méthode de façonnage :

Dans du film alimentaire, former un boudin avec la pâte. Laisser durcir au moins 2 heures au réfrigérateur ou 1/2 heure au congélateur. Préchauffer le four à 180°C. Retirer le film alimentaire du boudin de pâte, puis à l'aide d'un grand couteau couper des disques de pâte. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 10mn. Avec cette méthode, les cookies sont de taille plus régulière.

Laisser refroidir sur une grille. Les cookies se conservent très bien dans une boîte métallique.