

COOKIE GEANT DE 20 cm



**Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Sophie
Recettes Economiques**

Ingrédients :

- 180 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 160 g de sucre roux
- 125 g de beurre doux
- 1 œuf
- 150 g de chocolat noir (dessert)

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- commencer par préparer le chocolat : je le coupe au gros couteau avec faisant des morceaux de différentes tailles
- couper le beurre en morceaux, le mettre dans le bol avec le sucre : 1 minute à vitesse 3
- ajouter la farine, la levure, l'œuf : 40 secondes à vitesse 3
- ajouter les morceaux de chocolat en gardant 2 c à s : 30 secondes vitesse 2
- prendre un moule en silicone de 20 cm : mettre la pâte dessus, appuyer avec la paume de la main pour former un rond d'environ 20 cm
- ajouter les morceaux de chocolat dessus
- enfourner 25 minutes à 180°

THERMOMINOUX 2014

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