

2^{ème} activité les cookies en vidéo

Mais voici la recette des cookies :

Préparation: 10 min

Cuisson: 10 min

Attente: 30 min

Temps total: 50 min

Portions: 25 gros cookies

Ingrédients :

120 g de sucre (cassonade ou vergeoise)

120 g de sucre (semoule)

300 g de farine (T45)

g de levure chimique

175 g de beurre (doux)

1 œuf

190 g de chocolat (au lait)

190 g de chocolat (noir)

Instructions :

Mélanger les sucres, la farine et la levure.

Ajouter le beurre préalablement coupé en dés, puis l'œuf.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

A l'aide d'un couteau, hacher grossièrement les deux chocolats afin d'obtenir de gros "chunks". (Morceaux)

Puis les incorporer délicatement à la préparation.

Façonner la pâte en un long boudin de 5 cm de diamètre environ.

L'envelopper d'un film alimentaire, et réserver au réfrigérateur pendant 30 min.

préparation des cookies aux deux chocolats

Préchauffer le four à 170°C.

Couper le boudin de pâte en tranches de 2,5 cm d'épaisseur.

Disposer les tranches sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson).

Enfourner à 170°C et cuire 10 à 12 min selon le four. Laisser refroidir afin que les cookies soient bien croustillants.

