



Petits gâteaux

Cookies au chocolat au lait



25 min 10 min 15 min **0** **344**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les cookies

125 g **Chocolat au lait**
175 g **Farine**
125 g **Beurre**
120 g **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation des cookies au chocolat au lait

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Couper le beurre mou en petits morceaux.
- 3 Le beurre doit être mou mais non fondu, la texture de la pâte serait alors moins homogène.
- 4 Dans un saladier, mettre le sucre et le beurre, mélanger.
- 5 Ajouter l'oeuf entier et mélanger à nouveau, la consistance du mélange doit être crémeuse.
- 6 Ajouter ensuite la farine et la levure, mélanger à nouveau.
- 7 Concasser le chocolat en petits morceaux, l'incorporer au mélange.
- 8 Pour concasser le chocolat plus facilement, le mettre dans un sac congélation et frapper le sac avec un rouleau à pâtisserie. Ou concasser le chocolat sur une planche à découper avec un couteau éminceur.
- 9 A l'aide d'une cuillère, faire de petits tas de pâte sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.
- 10 Enfourner pendant environ 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les cookies du four, les décoller et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- 2 Ces cookies se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.