



Gâteaux et desserts au chocolat

Tasse à cookie



16 min **15 min** **1 min** **0** **366**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte à cookie

120 g **Beurre**
240 g **Farine**
2.5 g **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**
180 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Extrait de vanille**
100 g **Chocolat au lait**
100 g **Chocolat noir**
1 c. à soupe **Mélasse de sucre de canne**

Étape 1

Préparation des cookies

- 1 Faire fondre le beurre au micro-onde à 700w dans un saladier.
- 2 Ajouter le sucre et mélanger. Ajouter l'oeuf et la vanille, fouetter jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mélangé.
- 3 Incorporer la farine, la levure chimique et le sel.
- 4 Ne pas trop mélanger la pâte afin d'éviter de la rendre élastique.
- 5 Couper le chocolat en morceaux et l'incorporer dans la pâte.
- 6 Remplir chaque tasse à moitié avec cette préparation.
- 7 Cuire le cookie entre 30 et 45 secondes au micro-ondes à 700w.

Étape 2

Dressage

- 1 Attendre quelques minutes avant de déguster ce cookie à la cuillère.