

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Martha Stewart

Cookies géants au chocolat

Pour les mordus de chocolat comme moi !Un régal pour les papilles, tout simplement.....



Préchauffer le four à 190°C.

Pour 8 cookies de 10 à 12 cm de diamètre

Dans un récipient, mélanger au fouet à main :

210 g de farine + 50 g de cacao non sucré + 1 cc de levure chimique + 1 cc de sel.

Dans le bol du TM ou dans le KitchenAid, mélanger VIT 2 :

- 115 g de beurre à température ambiante +
- 300 g de sucre en poudre

jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.

Incorporez 115 g de margarine fondue et refroidie (ou du beurre) + 1 oeuf + 1 cc d'extrait de vanille.

Mélanger VIT 2 puis 4 jusqu'à ce que la pâte devienne crémeuse. Remettre VIT 2 et ajoutez petit à petit le contenu du récipient.

Déposer 8 tas de pâte à l'aide d'une grosse cuillère à soupe, sur une ou deux feuilles de papier cuisson. Cuire 18 à 20 min (20 min pour ma part mais à 160°C) jusqu'à ce que les bords soient fermes.