

Cookie fatal de So Casto



Ingrédients pour 20 cookies

- 125 g de beurre demi-sel MOU
- 125 g de farine
- 1 oeuf
- 120 g de vergeoise (je n'en n'avais plus, j'ai mis 60 muscovado, 60 sucre cristal)
- 1 petite cuillère à café de levure chimique
- 120 g de chocolat noir
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 cuillères à soupe de flocons d'avoine

Commencer par découper le chocolat en gros morceaux au couteau.

Dans un saladier, battre le beurre bien mou avec le sucre, puis ajouter l'oeuf. On peut le faire au fouet, mais pas obligé.

Ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure et mélanger.

Mettre ensuite les flocons d'avoine et le chocolat puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte collante.

Déposer la pâte sur une grande feuille de film étirable et former un boudin, rouler serré et laisser au frigo au moins deux heures pour que la pâte durcisse. Personnellement, je l'ai laissé la nuit entière.

Préchauffer le four à 170°C et recouvrir deux plaques à pâtisserie de papier cuisson.

Découper des tranches d'environ 1 cm dans le boudin de pâte les déposer sur les plaques de cuisson.

Enfourner pour 10 minutes, pas plus.

Les cookies sont ultra mous à la sortie du four, c'est normal. Ils vont continuer à cuire après.

Attendre 5 à 10 minutes avant de déposer délicatement les cookies sur une grille pour les faire refroidir.