

Et si nous cuisinions ensemble!!!

Mookies

Cookie façon muffins cuisson au four

Ingrédients :

- ✓ 125 g de beurre
- ✓ 125 g de cassonade
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 cuillère à soupe de fécule de maïs (maïzena)
- ✓ 180 g de farine T55
- ✓ 1 cuillère à café de levure chimique
- ✓ 120 g de pépites de chocolat



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Placez le moule sur une plaque alu perforée.

Préparation au robot :

Mettez le beurre, le sucre et la cassonade dans le bol, mélangez 1 minute - vitesse 3. Ajoutez l'œuf, mélangez 10 secondes - vitesse 3. Ensuite ajoutez le sel, la fécule, la farine et la levure, mélangez 20 secondes - vitesse 4. Incorporez les pépites de chocolat et mélangez 10 secondes - vitesse 2.

Mettez la préparation dans des moules en silicone.

Conseils :

Laissez refroidir avant de démouler et posez sur grille avant de déguster.

On peut ajouter des cacahuètes torréfiées et concassées.

Préparation au KitchenAid ou sans robot

Dans un cul-de-poule, mélangez le beurre mou à la cassonade et le sucre, puis incorporez l'œuf.




Tout en continuant de mélanger, ajoutez la farine, le sel, la Maïzena et la levure. Incorporez enfin les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.

Cuisson des mookies

Dressez la préparation dans les moules.

Posez quelques pépites dessus. Faites cuire 15 à 18 minutes à 180°C (selon four).

Préparation au Cook'in

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre, sucre, cassonade	1 min		3	
	Œuf	10 sec		3	
	Sel, fécule, farine, levure,	20 sec		4	
	Pépites de chocolat	10 sec		2	

Pour le robot i-Cook'in® : <https://www.guydemarle.com/recettes/mookies-21842>

Sur TM6 ou Tm5 ou TM31 : <https://platetrecette.com/mookies-cookie-facon-muffin-thermomix/>