

COOKIES POTIRON & CHOCOLAT BLANC

Pour une vingtaine de cookies très chewy.



200 g de farine T65
1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate
1 pincée de bicarbonate de soude
100 g de sucre blond de canne ou de vergeoise blonde
1 œuf
80 g de beurre mou
150 g de purée de potiron
150 g de chunks (pépites) de chocolat blanc

Dans un saladier, mélanger la farine + poudre à lever sans phosphate + bicarbonate de soude + sucre. Ajouter l'œuf. Mélanger. La pâte commence à se former.

Ajouter le beurre mou. Mélanger.

Ajouter la purée de potiron + 100 g de chunks et bien mélanger pour obtenir une pâte un peu compacte mais moelleuse au toucher.

Sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé : disposer des boules de la taille d'un petit abricot et appuyer un peu dessus pour les aplatir. Ajouter le reste des chunks de chocolat blanc sur chacune

Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C.

Enfourner les cookies environ 12-13 min.

A la sortie du four, laisser refroidir les cookies sur une grille et les goûter tièdes.