

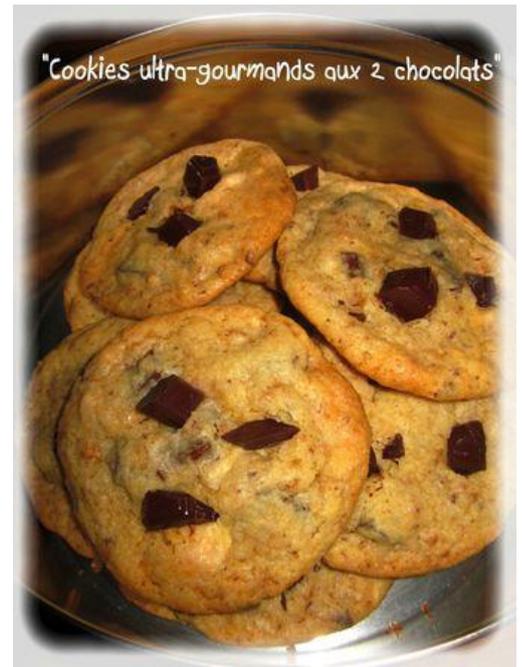
Cookies ultra-gourmands

Ingrédients :

(pour 15-18 cookies mais assez gros quand même !)

- 115 gr de beurre mou
- 220 gr de farine
- 1 oeuf
- 200 gr de cassonade
- 2 CS de sucre en poudre
- 1/2 cc de levure chimique
- 1/2 cc de sel
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 1/2 cc d'expresso en poudre
(j'ai utilisé du cappuccino en poudre)

- 100 gr de chocolat noir
- 100 gr de chocolat blanc
- 50 gr de pépites de nougatines



Commencer par mélanger le beurre avec le sucre et la cassonade.

Ajouter l'œuf, l'extrait de vanille, et l'expresso (ou ici cappuccino). Petit à petit ajouter la farine, le sel et la levure.

Mélanger rapidement le tout, casser le chocolat en petits morceaux et ajouter les chocolats et les pépites de nougatines pour terminer. (Penser à garder quelques morceaux de chocolats)

Former des boules de pâtes en les espaçant car la pâte va s'étaler lors de la cuisson.



Enfourner à 140 ° pendant 20 min. Les cookies sont encore cru à l'intérieur, c'est normal, ils durciront en refroidissant.

Attendre 10 min avant de les décoller, et tant qu'ils sont encore chauds, piquer quelques morceaux de chocolat qu'il vous reste sur les cookies.

Entre les différentes fournées, remettre la pâte au frigo, vous aurez moins de mal à confectionner les boules de pâte !

Si vous êtes pressés, vous pouvez les déguster de suite, sinon ranger les dans une boîte bien hermétique.

Bon appétit !! Petits comme grands tout le monde sera ravi !