

Cookies aux chocolat

 ma viecaramel.fr

Ma vie caramel

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Difficulté : facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 14 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **130 g** de farine
- **1 cuillère à café** de bicarbonate
- **1 cuillère à café** de fécule de maïs
- **1 cuillère à café** de fleur de sel
- **85 g** de beurre
- **80 g** de vergeoise
- **10 g** de sucre
- **1 œuf** + **1 jaune** d'œuf
- **1 cuillère à café** d'arôme vanille
- **120 g** de chocolat concassés

Matériels

- Une balance
- Un fouet

Ingrédients

- **130 g** de farine
- **1 cuillère à café** de bicarbonate
- **1 cuillère à café** de fécule de maïs
- **1 cuillère à café** de fleur de sel
- **85 g** de beurre
- **80 g** de vergeoise
- **10 g** de sucre
- **1 œuf** + **1 jaune** d'œuf
- **1 cuillère à café** d'arôme vanille

- **120 g** de chocolat concassés

Matériels

- Une balance
- Un fouet

A savoir avant de commencer

| *Pour cette recette il est très important d'utiliser la vergeoise pour apporter du moelleux et un goût caramélisé très agréable.*

| *Surveillez la cuisson, cela dépend toujours du four, quelques minutes de trop et vos cookies seront secs.*

| *Une fois la cuisson terminée sortez vos cookies du four et les déposer sur une grille, même si ils vous semblent encore mous ils vont se solidifier une fois refroidis.*

| *Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique 5 jours.*

| *N'hésitez pas à doubler les doses pour les gourmands et faites vous plaisir avec le chocolat, vous pouvez mettre du noir, blanc au lait.*

La recette

| Préparez un beurre noisette pour cela rien de plus simple. Chauffez votre beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il obtienne une belle coloration noisette et l'odeur qui va avec. Passez le dans un tamis pour enlever tous les résidus.

| Réservez à température ambiante jusqu'à ce que le beurre noisette soit tiède.

| Lorsque votre beurre noisette a tiédi, versez, le sucre, la vergeoise, les œufs et mélangez. Puis ajoutez l'arôme de vanille.

| Ajoutez la farine, la fécule, le bicarbonate, le sel et les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

| Puis placez votre préparation 30 minutes au congélateur, au bout de 30 minutes sortir votre pâte.

| Sortir votre préparation du congélateur et avec l'aide d'une cuillère à glace ou vos mains faites de jolies boules et les placer sur du papier cuisson ou un tapis en silicone, vous pouvez ajoutez des morceau de chocolat avant cuisson

| Cuire **14 minutes** à **175°** et voilà vos cookies sont prêts.

DÉGUSTEZ ! 😊

