Cookies américains

Temps de préparation : 10mn

Temps de repos : 30mn

Temps de cuisson : 13mn

Matériels : robot pâtissier muni de la feuille OU saladier et maryse, plaque de cuisson

---

INGRÉDIENTS pour une douzaine de cookies:

- 120g de beurre demi-sel mou
- 90g de sucre semoule
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique (10g)
- Chocolat noir haché en grosses pépites selon vos envies

PRÉPARATION :

1° étape – la pâte à cookies

- Dans le bol du robot **déposer 120g** de beurre mou **coupé** en petit morceaux.
- **Ajouter 90g** de sucre et **mélanger** à la feuille.

- **Ajouter 1** œuf, **1** c.à.c d'extrait de vanille puis **mélanger** de nouveau.
- **Ajouter 250g** de farine, **1** sachet de levure chimique puis **mélanger.**
- **Hacher** les deux chocolats à l'aide d'un gros couteau sans dents puis **mélanger** une dernière fois.
- **Ajouter** les pépites de chocolat à la pâte et **mélanger** une dernière fois .

2° étape – façonner un boudin de pâtes

- **Déposer** la pâte sur un plan de travail et à l'aide de vos mains **réaliser** un boudin.
- **Fimer** le boudin avec du film alimentaire et **le placer** au réfrigérateur pour 30mn.

3° étape – la cuisson

- **Préchauffer le four à 180ºC.**
- Au bout des 30mn, **sortir** le boudin du réfrigérateur, **retirer** le papier alimentaire.
- **Le déposer** sur une planche et **couper** des tranches de 2cm d’épaisseur.
- **Déposer** 6 cookies par plaque.
- **Enfourner et cuire 13mn.**
- A la sortie du four **laisser** les cookies sur leur plaque pour qu’ils finissent leurs cuisson.
- Et surtout… **Régalez-vous !**

Source : https://encuisineavecpela.fr/2023/09/11/cookies-americains/

Revision #7
Created 2024-04-26 17:05:35 UTC by Guigui
Updated 2025-05-13 15:32:04 UTC by Guigui