

# RECETTE DES MEILLEURS COOKIES DU MONDE (Rien que ça)

## Ingrédients :

( Pour faire environ 8 à 10 cookies )

220 grammes de farine (si possible bio).

185g de sucre roux.

15g de sucre blanc.

1 œuf.

115g de beurre mou (si quand tu l'achètes il est dur c'est normal, passe-le un peu au micro-onde, 45sec).

1 sachet de levure chimique.

1 cuillère à café de bicarbonate de sodium.

1 pincée de sel.

Des pépites, ici :

200g de chocolat noir.

100g de noisettes concassées.

## Temps de préparation :

Rapide ! 10/15minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Temps de dégustation : 5 minutes.

## Ustensiles nécessaires :

Une balance.

Deux saladiers.

Une cuillère en bois ou Spatule ou maryse.

Des mains propres.



Avant toute chose, je te conseille de lire une première fois toute la recette pour bien voir toutes les étapes. Ensuite, sur ton plan de travail dispose tous les ingrédients et les ustensiles dont tu as besoin. Et c'est parti !

## Préparation :

- 1) Préchauffe ton four à 140° et sors la grille (elle ne doit pas être chaude au moment où tu disposeras les gâteaux)
- 2) Mélange le beurre mou avec les sucres puis l'œuf. Tu devras avoir une pâte bien souple.
- 3) Dans un autre saladier, mélange la farine, la levure, le bicarbonate et la pincée de sel.
- 4) Ce mélange de farine, incorpore-le dans ton premier mélange de pâte. Mélange bien! Attention ça devient plus compliqué et c'est normal, ta pâte doit être bien épaisse.
- 5) Dans un bol concasse tes noisettes et ajoute les pépites de chocolat (tu peux prendre une tablette que tu écrases en morceaux aussi, plutôt du chocolat noir, les pépites déjà « prêtes » ne sont pas faites avec du bon chocolat, elles ont moins de goût, coûtent plus chères et sont plus sucrées, c'est mon conseil).
- 6) Mélange ces pépites avec ta pâte à cookies, mais pas tout, gardes-en un peu à part.
- 7) Sur la grille du four mets du papier sulfurisé (papier cuisson) et forme des petites boules avec ta pâte que tu disposes sur ta plaque. Fais attention à bien les espacer quand même les cookies vont s'étaler.
- 8) N'aplatis pas tes cookies (c'est un des secrets!) mais appuie un tout petit peu dessus et dispose ce qu'il te reste de pépites.
- 9) Enfourne pour 13 à 15 minutes. Attention ! À la fin de la cuisson les cookies ont l'air loupés, pas cuits, tout mou même ! Mais c'est normal, ne tombe pas dans le piège d'une sur-cuisson. Ils doivent être à peine dorés sur les côtés et tout mous au milieu. Laisse-les tranquillement refroidir sur leur plaque, ils vont durcir. Au moins trente minutes comme ça, et tu pourras les déguster.

Attention toutefois, toutes les bonnes choses ont leur limite, cette recette est TRES calorique donc avec modération !

**J'attends ton retour en image !**

(tu peux me les envoyer sur Pronote, nous diffuserons les plus jolis cookies sur le site du collège)

**A VOS MARQUES, PRET ?, COOKISSEZ !**

**Défi N°1 lancé par Mme Hardy.**