



Cookies au Chocolat blanc

Je fais comment ?

1. Faites préchauffer le four à 200°C. Hachez grossièrement le chocolat et réservez.
2. Mélangez le sucre et le beurre pour blanchir ce dernier. Ajoutez l'oeuf en continuant de mélanger.
3. Tamisez la farine, le sel et la levure et incorporez au mélange. Ajoutez finalement les morceaux de chocolat.
4. Déposez la pâte en petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé avant d'enfourner 15 mn.
5. Laissez tiédir sur une grille avant de servir.

Source : Aude - Le 21 janvier 2007 -

Incontournables et déclinables en plusieurs versions, ces cookies ne franchiront pas le seuil de votre cuisine car ils seront dévorés avant cela ! Remplacez le chocolat blanc par du chocolat au lait, ajoutez des graines de vanille et une autre version tout aussi gourmande vous attendra.

Ingrédients

- 150 g de farine
 - 100 g de cassonade
 - 25 g de sucre de canne blond non raffiné
 - 100 g de beurre
 - 1 C.à c. de levure
 - 200 g de chocolat blanc
 - 1 oeuf
 - 1 pincée de sel
- Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn