

COOKIES TOUT MOUS



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients (15/20 cookies):

- 200g de sucre roux
- 1 œuf
- 115g de beurre mou
- 220g de farine
- 1/2 c à c de levure
- 1/2 c à c de bicarbonate de sodium
- 1 c à c de vanille
- 1 pincée de sel
- 300 grammes de garniture (chocolat pâtissier, noix, etc.)
- de la coquinerie (crème de pistache, praliné en coulis.....)

PREPARER LA PATE A COOKIES

Déjà tu mélanges ton beurre mou (si tu l'as pas sorti en avance parce que t'y penses jamais, comme moi, tu le mets quelques secondes au micro ondes 🍷), avec le sucre et l'œuf. Tu veux une pâte souple et homogène.

Tu rajoutes la farine, la levure, le bicarbonate (super important ça fait des cookies aérés mais plats, le kiff), une pincée de sel ou de fleur de sel (pour les plus coquins) et la vanille, miam !

Tu mélanges bien, la pâte devient épaisse, tu peux pétrir à la main, c'est plus facile.

Préchauffes maintenant ton four à 140°C, on touche au but !

COQUIN MAAAAAX

C'est le moment où il faut se lâcher ! Tu as 300g pour mettre les meilleures coquinerie qu'ait produit la terre, du chocolat, du blanc, du noir, du lait, des noix de pecan, de cajou, de macadamia, des raisins secs, des m&m's, ce que tu veuuuuuuux !

Maintenant tu fais des boules de pâtes entre tes mains (tu les laves d'abord, petit(e) cochon(ne)!) que tu mets sur une feuille de papier sulfurisé. Tu écarter bien les boules, ça s'étale en cuisant, et tu les aplatis légèrement avec le plat de la main. Il te faudra surement faire deux fournées, c'est chiant, mais c'est pour en avoir plus après.

CUISSON

Tu enfournes 15 minutes quand le four est chaud.

Et là, surtout, NE TE FAIS PAS AVOIR ! Les cookies n'ont pas l'air cuits, c'est normal, tu t'arrêtes là, c'est comme ça qu'ils resteront fondants même une fois froids. Après... si tu les aimes croustillants, poursuit un peu la cuisson, mais saches que tu es un hérétique !

Quand ils sont encore chaud, prend une spatule et écrase les un petits peu si tu les veux vraiment bien plats (moi j'adore !). Sinon, laisses juste refroidir avant de les toucher, si tu touches ils vont se déformer.

ENCORE PLUS COQUIN OU PAS ?

C'est le moment de les manger, MAIS si comme moi, tu n'as pas de limite, sors ton petit pot de nutella, de crème de pistache ou autre crème/coulis de ton choix, et fais couler sur les cookies.

Et là, BAM tu croques et tu savoures.

Aller, bisous, régales toi bien 🤗