

COOKIES FAÇON BROWNIES



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Chocolat noir 200g
- Beurre 1/2 sel ou doux 50g
- 2 œufs
- Sucre blanc ou vanillé 60g
- Farine blanche 50g
- Fruits oléagineux (noix, noisettes, amandes...) 50g
- Pépites de chocolat noir ou 3 chocolats 50g
- Facultatif : arôme vanille

Astuces :

- Pour les pépites de chocolat : noir, blanc et/ou au lait.
- Mélanger les fruits oléagineux entre eux.
- Utiliser une cuillère à glace pour réaliser des « boules » de cookies. A la cuisson, ils vont s'abaisser et la texture sera idéale.

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 11 minutes | Pour 10 cookies

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. **Concasser grossièrement** les fruits oléagineux.
3. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le chocolat noir et le beurre.
4. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs.
5. **Ajouter** le sucre (+/- l'arôme vanille) et **fouetter**.
6. **Ajouter** la farine et mélanger à l'aide d'une **cuillère en bois ou en silicone** mais pas au fouet.
7. **Ajouter** les fruits oléagineux et mélanger.
8. Réserver la pâte **au frais 30 minutes** (elle va durcir).
9. Sur une **plaque à pâtisserie** recouverte de papier sulfurisé : utiliser une cuillère à glace pour former **10 boules de pâte à cookies** (ou utiliser une cuillère à soupe). **Parsemer** de pépites de chocolat sur le dessus (appuyer un peu pour qu'elles adhèrent aux cookies).
10. Enfourner pendant **11 minutes**. A la sortie du four : laisser **reposer** les cookies avant de les déguster (sinon ils seront trop fragiles et vont se casser).



@Recettes100faim.fr