

Cookies aux pépites de chocolat façon Levain Bakery

 cuisinonsencouleurs.fr/2020/01/cookies-aux-pepites-de-chocolat-facon-levain-bakery.html

Salma

J'ai piqué une recette de DINGUE à ma belle soeur pour vous !

Vous connaissez les cookies de Levain Bakery à New York ?

Ils sont gros, ils sont fondants et tellement gourmands : les meilleurs à mon goût !

Et bien si vous ne connaissez pas, ce n'est pas bien grave : j'ai la recette pour que vous puissiez les refaire chez vous... et tout ça en moins de 20 minutes, vaisselle comprise !

Vous venez ?

Je vous montre les étapes pas à pas !



Ingrédients :

115g de beurre demi sel mou

60g de sucre roux

30g de sucre blanc

1 oeuf

180g de farine

1 cc rase de maïzena

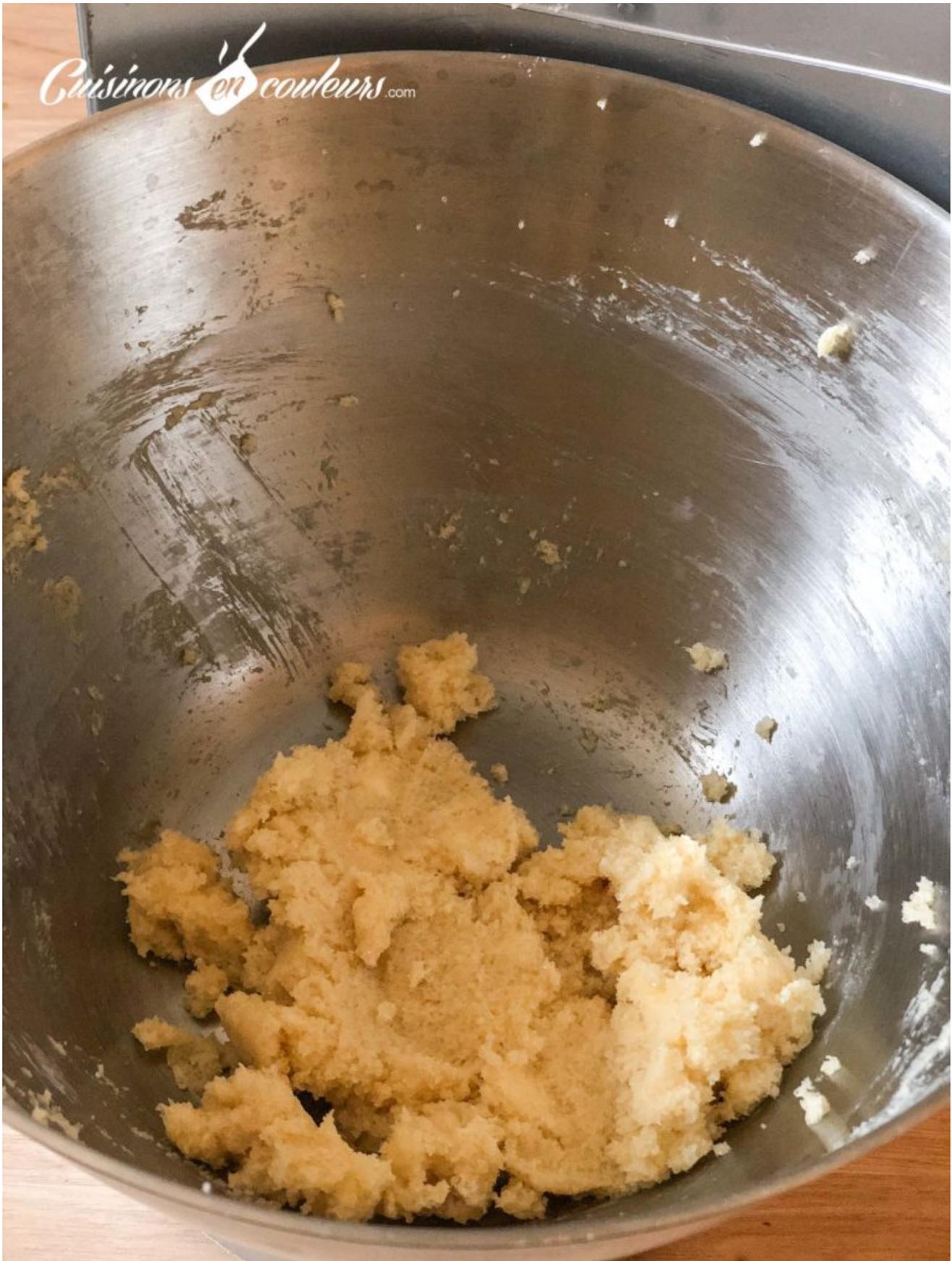
1 cc de levure chimique

150g de chocolat au caramel

Préchauffez le four à 180.

Commencez par battre le beurre et les sucres.





Ajoutez ensuite l'oeuf et battez à nouveau.



Ajoutez ensuite la maïzena, la levure chimique et la farine.
Mélangez bien jusqu'à ce que ce soit homogène.



Ajoutez-y ensuite le chocolat au caramel coupé en morceaux.
Mélangez.



Formez des boules en vous aidant d'une cuillère à glace puis mettez-les sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
Éviter de trop toucher à la pâte pour éviter qu'elle ne chauffe.



Enfournez ensuite les cookies pendant 11 minutes.
À la sortie du four, ils sont mous.



Laissez-les refroidir avant de les toucher.



Bon appétit !

