

COOKIE GEANT AU CHOCOLAT & AU CARAMBAR

Pour un moule de 20-22 cm

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min



180 g de farine T65

1 belle cuillère à café de poudre à lever sans phosphate

1/4 de cuillère à café de sel

115 g de beurre doux à température ambiante (pas fondu)

170 g de sucre complet de canne

1 gros œuf

1/2 cuillère à café de fève Tonka râpée

100 g de pépites de chocolat noir ou l'équivalent en tablette coupée en petits dés

3 ou 4 carambars coupés en petits dés

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Beurrer un moule de 20 ou 22 cm de diamètre (je ne l'ai pas fait ayant utilisé un moule en silicone).
- 3 Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à lever sans phosphate et le sel.
- 4 Dans le bol d'un mélangeur, travailler le beurre et le sucre complet de canne jusqu'à consistance d'une crème, ajouter l'œuf et la fève Tonka râpée et bien mélanger.
- 5 Ajouter lentement le mélange de poudres et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit incorporée (la pâte est assez épaisse).
- 6 Ajouter les pépites ou brisures de chocolat et de carambars, mélanger pour bien les répartir.
- 7 Verser la pâte dans le moule et l'étaler uniformément.
- 8 Cuire au four préchauffé pendant 25 min environ, le dessus devient bien doré et un cure-dent inséré au centre doit ressortir propre.
- 9 Laisser refroidir, démouler, couper en triangles et servir à température ambiante.