



4 Cookies



Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 10mn par fournée

Ingrédients pour une cinquantaine de cookies:

La pâte à cookies de base

- 250g de beurre demi-sel mou
- 100g de sucre
- 150g de sucre roux (cassonade)
- 2 CC d'extrait de vanille
- 2 oeufs
- 350g de farine
- 1 CS rase de levure chimique
- 1 CS rase de bicarbonate de soude

Le parfum

- 80g de chocolat noir
- 80g de chocolat blanc
- 80g de pralinoise
- Quelques cranberries séchées

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°
2. Mélanger le beurre avec les sucres
3. Ajouter la vanille et les oeufs. Mélanger
4. Ajouter la farine, levure, bicarbonate de soude. Mélanger. Le bicarbonate de soude dégage du dioxyde de carbone à des températures supérieures à 70°, cela augmente le volume de la pâte et rend le biscuit plus moelleux.
5. Partager la pâte dans 3 bols différents.
6. Couper les chocolats et la pralinoise en petits morceaux. J'ai utilisé ici des "chunks" de chocolat blanc et noir.
7. Ajouter dans chacun des bols les chocolats blanc et noir et le praliné. La masse obtenue n'est pas liquide mais pâteuse.
8. Former 8 boules de pâte avec 2 grandes cuillères et les placer en quinconce sur une plaque avec du papier sulfurisé. Laisser au moins 5cm entre les cookies car ils vont s'étaler lors de la cuisson.
9. Laisser cuire 10mn
10. A la sortie du four poser le papier sulfurisé avec les cookies sur une surface plane pour stopper la cuisson. Il faut manipuler avec précaution car les cookies sont fragiles à ce moment-là.
11. Après 5mn transférer les cookies sur une grille afin que l'humidité ne s'accumule pas à la base.
12. Chaque parfum se fait en environ 2 fournées. Pour la deuxième fournée de chocolat blanc ajouter à la pâte des cranberries coupées en petits morceaux.