

Biscuit (cookies) moelleux aux pépites de chocolat fondant |

Recette pour 12 biscuits

Description

Voilà un biscuit qui va ravir les enfants, lors de sa réalisation ainsi que durant sa dégustation.

Un conseil, doubler la recette

L'astuce du chef

Une bonne base de biscuit qui peut vous permettre d'autres parfums.

Le temps de repos d'une nuit et très recommander, vous pouvez aussi mettre en congélation les boules de biscuit.

Ingrédients

Ingrédients

- 135 Gr Beurre pommade
- 250 Gr Cassonade
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 1 Gros(se)(s) Oeuf
- 1 Gros(se)(s) Jaune d'œuf
- 260 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Sel
- 3 Gr Poudre à pâte
- 1 Pointe de couteau Bicarbonate de soude
- 225 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**
- Temps de repos **4320 mins**

Mise en place

Hachez grossièrement le chocolat noir.

Pressez légèrement la gousse de vanille, la fendre sur la longueur, grattez l'intérieur avec la lame du couteau.

Dans un bol, passez au tamis, la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Réalisation de la pâte à biscuits

Au malaxeur, à l'aide de la feuille (la main), bien mélanger la cassonade avec le beurre et la vanille.

Ajoutez un à un l'oeuf et le jaune d'oeuf, une fois bien mélanger. Arrêtez le malaxeur, retirez la cuve, puis à l'aide d'une spatule en plastique, incorporez délicatement les ingrédients secs que vous avez

prenez le mélange au tamis (farine, sel, poudre à pâte et bicarbonate de soude).

Finalisez en y ajoutant le chocolat (en morceaux).

Réalisez des boules de biscuit de 80 à 90 gr, les laissez reposer au frigo, idéalement une nuit.

Cuisson

Déposez les boules de biscuit sur une plaque de cuisson avec papier parchemin.

Espacez suffisamment les boules de biscuit, elles s'étaleront durant la cuisson.

(vous pouvez aussi emprisonner les boules de biscuits au centre d'un cercle à tartelette, durant la cuisson se dernier vous assurera une belle forme de vos biscuits ainsi qu'une belle régularité)

Comptez environ entre 10 et 15 minutes de cuisson suivant la puissance de votre four.

Bon appétit!