



Mes cookies croustillants

Ingrédients :

- 110 g de beurre allégé—(j'ai mis du beurre normal)
- 80 g de sucre cassonade
- 70 g sucre semoule
- 1 œuf (55 g)
- 2 sachets de sucre vanillé ou ½ c à café de vanille liquide
- 225 g de farine
- 1 c à café de levure
- 1 pincée de sel
- 150 g de pépites de chocolat
- Bol d'eau très chaude

Préparation :

Ramollir le beurre quelques secondes au micro-ondes dans un bol.



Dans un saladier, ajouter le beurre fondu, la cassonade et le sucre.



Prenez un mixeur ou un batteur... Battre.

Le mélange doit devenir jaune pâle et mousseux.



Cassez l'œuf, toujours dans une assiette ou un ramequin pour vérifier la fraîcheur.

Prenez l'œuf et la vanille...

Versez l'œuf entier sur la pâte préparée, la vanille.



Tamisez la farine avec la levure et le sel.

Versez ce mélange peu à peu en pluie dans la terrine en travaillant bien avec une spatule pour éviter la formation de grumeaux. On obtiendra une pâte épaisse.



Incorporez les pépites de chocolat à la pâte, bien mélanger.



Posez sur la tôle à pâtisserie, une feuille de papier cuisson ou sulfurisée, coupée à la dimension.

Préparez un bol d'eau très chaude.

Disposez des petits tas de pâte bien espacés sur le papier avec une cuillère trempée chaque fois dans le bol d'eau chaude.

Aplatir chaque petit tas avec le dos de la cuillère trempée dans l'eau chaude pour former des disques de 8 à 10 cm de diamètre environ.



Enfournez à four chaud, à mi-hauteur pendant 10 à 15 minutes environ.

Sortir les cookies du four, les poser sur une grille, les laisser refroidir pour qu'ils deviennent croustillants. Servir pour le café ou le thé.

Bon appétit !