

Cookie fondant XXL

Ingredients
200g de farine
50g de cacao non sucré
1 oeuf
1/2cuillère à café de bicarbonate alimentaire
1/2cuillère à café d'arôme vanille
180g de beurre
130g de cassonade
60g de sucre
150g de pépites de chocolat blanc

Étape de la recette

- Pour un cadre de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mlanger ensemble la farine, le cacao et le bicarbonate et laisser de ct

Ajouter la cassonade et le sucre au beurre fondu, mlanger

Verser l'oeuf, l'arme vanile et fouetter

Ajouter les poudres et mlanger

Incorporer 130g des ppites de chocolat blanc

Etaler la pte dans le cadre

Eparpiller le reste des ppites sur le dessus

Mettre 30 minutes au frais

Prchauffer le four 170C

Enfourner pendant 20 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr