


marmiton

Cookies aux pépites de chocolat super moelleux

Dessert

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Type de cuisson : Four

Puissance de cuisson : Grill

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 45 cookies) :

- 250 g de beurre
- 300 g de pépites de chocolat
- 2 œufs
- 350 g de farine
- 125 g de sucre semoule
- 125 g de sucre brun
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- sel

Préparation de la recette :

Travaillez le beurre mou avec les deux sucres jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez les œufs et mélangez bien.

Joignez la farine tamisée, le sel et la levure en poudre.

Mélangez à nouveau.

Rajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

Recouvrez le plateau du four de papier cuisson ou sulfurisé, et à l'aide de 2 cuillères à café, disposez-y des petits tas de pâte de la valeur d'une noix.

Veillez à bien les espacer car la pâte s'étale assez fort.

Enfournez et comptez une dizaine de minutes de cuisson (four préchauffé à 180°C).

Laissez les cookies cuits sur une grille pour les laisser refroidir.

Bon appétit !



Recette proposée par ariane_205

Les commentaires des internautes

- 5/5 Benfiquista56**
(avis du 03/07/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Recette géniale les cookies sortent bien moelleux. Cuisinant pour des gourmands j'ai mis 200 g de chocolat blanc à la place des pépites. C'est délicieux !!!!
- 5/5 louemaa**
(avis du 29/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Excellent vraiment excellent.
- 5/5 Nadouilleuh**
(avis du 23/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Cookies délicieux ! ☺ Les quantités m'ont parue énorme mais en faite pas du tout. Attention il s'étale énormément à la cuisson ☺ Espacez les bien !!! ☺ A par ça, rien à redire ! ☺
- 5/5 Navyboy**
(avis du 22/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Bravo c'est la 1ère fois que je réussi des cookies aussi moelleux et gouteux. Merci aussi à la video qui donne l'astuce pour faire la forme idéal des cookies (avec 2 petites cuillères !). Allez à table ;-))
- 5/5 sebastien_808**
(avis du 21/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Excellent. Recette suivie à la lettre sauf qu'au lieu d'une cuillère de levure, j'ai mis le sachet et en faisant des boules de 30 g, j'arrive à faire 36 cookies. Pour 4 gourmands, c'est très bien.
- 5/5 FLOo07**
(avis du 16/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
C'est délicieux !
- 5/5 gaston22**
(avis du 10/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Parfait, j'adore. J'ai remplacé le chocolat par des smarties, c'est excellent pour les enfants ! Par contre, je ne fais que 29 cookies avec les quantités indiquées.
- 5/5 smuraz**
(avis du 04/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
C'était excellent ! En regardant la recette, la quantité de beurre paraît énorme, mais en fait c'était délicieux. A refaire sans hésiter.
- 5/5 perrinekali**
(avis du 01/06/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Un vrai délice ! J'en ai fait 50 ! Avec "seulement" 200 g de sucre (100 g de blanc et 100 g de cassonade), 150 g de beurre, 300 g de farine, et j'ai râpé une tablette de chocolat noir Nestlé dessert ! J'adore !!!
- 5/5 Juker29**
(avis du 31/05/2013 sur la recette Cookies aux pépites de chocolat super moelleux)
Excellent, j'en ai fait 82 à la place de 45 et j'en ai congelés.

