



COOKIES AU CHOCOLAT AU LAIT

 10 minutes 30 minutes 22 portions

INGRÉDIENTS

- 300 grammes de farine de blé
- 100 grammes de sucre en poudre
- 100 grammes de sucre roux ou cassonade
- 150 grammes de beurre à 80% MG, demi-sel
- 1/2 sachet moyen de levure chimique ou Poudre à lever [9 g]
- 1 unité moyenne [M] d'œuf, cru [58 g]
- 100 grammes de chocolat au lait, tablette

MODE DE PRÉPARATION

1° Avant de commencer, concassez le chocolat si vous n'utilisez pas de pépites. Dans un saladier, mélangez les sucres avec la farine et la levure chimique. Ajoutez ensuite le beurre coupé en dés et mélangez pour sabler la pâte. Ajoutez l'œuf, mélangez pour obtenir une pâte homogène, pas plus. Enfin, versez le chocolat préalablement concassés et mélangez simplement pour les incorporer. Formez un boudin de pâte à cookie d'environ 5cm de diamètre. Filmez le en serrant bien, puis placez au frais 30 minutes. Préchauffez votre four à 170° chaleur tournante [180° chaleur traditionnelle]. Découpez ensuite des morceaux de pâte d'environ 2cm d'épaisseur. Placez les cookies espacés sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Faites cuire entre 11 à 14 minutes, les cookies doivent être dorés sur les bords et encore mous au centre. Laissez refroidir sur une grille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [37 g]	% AR
ÉNERGIE	439 kcal	161 kcal	8 %
PROTÉINES	7 g	3 g	5 %
GLUCIDES	57 g	21 g	8 %
SUCRES	32 g	12 g	13 %
LIPIDES	20 g	7 g	10 %
ACIDES GRAS SATURÉS	13 g	5 g	23 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	1 g	2 %
SODIUM	317 mg	116 mg	5 %