Welter Ketty
Diététicien · 499502177

COOKIE GÉANT AU CHOCOLAT

Un gros cookie à partager.

20 minutes
50 minutes
12 portions

INGRÉDIENTS

- 300 grammes de farine T80
- 20 grammes de cacao en poudre, non sucré
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 230 grammes de beurre pommade
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 gros oeufs
- 200 grammes de chocolat noir
- 50 grammes de sucre roux

MODE DE PRÉPARATION

1° Mélangez au batteur le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
2° Baissez la vitesse de votre batteur, ajoutez le sel, le cacao en poudre non sucré et les œufs. Mélangez bien l'ensemble.
3° Ajoutez la farine tamisée petit à petit tout en mélangeant.
4° Hachez grossièrement le chocolat noir.
5° Ajoutez le chocolat à votre pâte et mélangez.
6° Chemisez un moule de papier sulfurisé.
7° Déposez votre pâte dans le moule.
8° Enfournez à 180 °C pendant 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson.
9° Laissez refroidir votre cookie à température ambiante.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (78 g)	% AR
ÉNERGIE	472 kcal	369 kcal	18 %
PROTÉINES	8 g	6 g	13 %
GLUCIDES	35 g	27 g	10 %
SUCRES	10 g	8 g	9 %
LIPIDES	32 g	25 g	36 %
ACIDES GRAS SATURÉS	20 g	16 g	80 %
FIBRES ALIMENTAIRES	5 g	4 g	15 %
SODIUM	404 mg	316 mg	13 %