

Cookie géant double chocolat

Ce cookie géant double chocolat est l'allié parfait de vos goûters en famille. Je suis une très grande fan de cookies et celui-là n'a pas fait long feu. Ne vous fiez pas aux apparences pendant la cuisson, il ne va pas brunir mais ce n'est pas parce qu'il ne cuit pas. J'ai augmenté la température à la fin pour obtenir un cookie un peu brun mais cette étape ne cuit pas l'intérieur. Je le préfère d'ailleurs à peine cuit à l'intérieur pour qu'il reste bien moelleux.

6

personnes

—*—

2h



◆ **Cookie double chocolat**

- ◆ 150g de beurre pommade
- ◆ 130g de sucre
- ◆ 1 oeuf
- ◆ 260g de farine
- ◆ $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- ◆ 120g de chocolat blanc
- ◆ 80g de chocolat noir

Vous aurez besoin de :

- ◆ Un cercle ou un plat rond de 23cm de diamètre
- ◆ Un saladier
- ◆ Un fouet
- ◆ Une maryse ou une spatule en bois

-
1. Préchauffez le four à 180°C
 2. Fouettez le **beurre** et le **sucre** ensemble
 3. Ajoutez **l'oeuf**. Fouettez bien pour obtenir un mélange homogène.
 4. Ajoutez **la farine** et **la levure** en une seule fois. Finissez le mélange à la spatule en bois ou à la maryse pour bien incorporer la farine.
 5. Concassez votre **chocolat blanc** grossièrement pour faire des pépites (il est possible de trouver des pépites déjà faites) et ajoutez-les à la pâte.



6. Dans un cercle de 23cm de diamètre, placez du papier cuisson puis étalez la moitié de la pâte à cookie dans le fond.



7. Disposez les pépites de chocolat noir sur la pâte en laissant un espace tout autour pour fermer le cookie.



8. Refermez le cookie avec la deuxième moitié de la pâte.



9. Enfournez pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, augmentez la température du four à 200°C et laissez brunir pendant 10 minutes.
10. Mangez le cookie quelques minutes après la sortie du four pour que le coeur soit coulant et le cookie bien moelleux.



Enjoy ☐