Cookies aux pépites de chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 10 min	Durée : 15 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 8	Commentaires : 10	Astuces : 18

Ingrédients

150G de farine
100G de pépites de chocolat
85G de sucre
85G de beurre
1 oeuf
1 sachet de sucre vanillé
1 CàC de levure
1/2 CàC de sel

Etapes

Découvrez une recette simple de cookies maison à cuisiner avec les enfants :

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 2 minutes à 80°C sur la vitesse 2.

Â»

Ajouter le sucre, l'oeuf, le sucre vanillé, le sel et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre la farine, la levure et les pépites de chocolat dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie de votre four.

Â»

Former de petite boules (Aidez-vous de 2 cuillères à soupe ou de cuillère à café pour faire des minis cookies) de + ou - 40G et poser les sur le papier sulfurisé.

Â»

Enfourner votre plaque de four + ou - 10 minutes.

Â»

Laisser tiédir et déguster ces cookies moelleux au chocolat.
Régalez-vous avec ces délicieux cookies thermomix au petit-déjeuner ou au gouter. Vos enfants vont être ravies. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com