

Cookies tout chocolat au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapas : 8	Astuces : 14	

Ingrédients

175G de farine
130G de cassonade
110G de beurre
100G de chocolat
1 oeuf
2Càs d'amandes en poudre
1Càs de sel
1/2 sachet de levure

Etapas

Préparez de délicieux cookies grâce au thermomix parfumé au chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc:
Préchauffer le four sur 180°C

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le beurre et régler 2 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la cassonade, la levure et l'oeuf et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter la farine, la poudre d'amandes, le sel et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four.

Â»

Former de petites boules de pâte et poser les sur la plaque du four. (Aider vous de 2 deux cuillères à soupe pour former les boules).

Â»

Espacer chaque boule de + ou - 5 cm car la pâte va s'étaler.

Â»

Enfourner 15 minutes.

Ne vous ruez pas trop vite et laisser tiédir ces délicieux cookies maison thermomix. Vous allez vous régaler. Miam ;)