



Cookies moelleux aux pépites de chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 100 g de matière grasse allégée Planta Fin Tartine & Cuisson Doux
- 100 g de sucre
- 70 g de cassonade
- 1 œuf
- 180 g de farine
- 3 pincées de sel
- 140 g d'éclats de chocolat blanc, lait et noir

Matériel

- Balance de cuisine
- Plaque de cuisson
- 1 feuille de papier sulfurisé

1. Préchauffez votre four à 160° C.
2. Dans un bol à mélanger, placez 100 g de matière grasse allégée Planta Fin et travaillez-le avec une spatule. La texture de Planta Fin est onctueuse, donc facile à travailler.
3. Ajoutez le sucre, la cassonade, puis mélangez le tout jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
4. Ajoutez l'œuf, puis la farine ainsi que le sel.
5. Terminez les cookies en ajoutant les éclats de chocolat. Pour plus de gourmandise, vous pouvez également ajouter des noix de macadamia.
6. Recouvrez la plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé et fixez le papier à l'aide de quelques traits de Planta Fin Tartine & Cuisson Doux.
7. Puis, formez des boules de pâtes et les espacez-les suffisamment sur votre plaque de cuisson.
8. Enfournes les cookies pendant 12 mn.