

Cookies bicolores

Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min – Repos : 30 à 60 min

Il vous faudra pour 20 cookies :

- 125 g de beurre mou (sorti du frigo 30 minutes à l'avance)
- 40 g de sucre blanc
- 40 g de sucre roux
- 1/2 càc de poudre de vanille (ou 1 càc d'arôme vanille liquide)
- 1 œuf
- 230 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (5g environ)
- 1 pincée de sel
- 10 g de cacao non sucré
- 100 g de pépites de chocolat noir



Dans un grand saladier, ou le bol de votre kitchenaid, mélanger le beurre mou, les sucres, le sel et la vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Ajouter l'œuf entier et mélanger. Le mélange va prendre un aspect un peu grumeleux mais c'est normal, la farine homogénéisera ensuite.

Ajouter la farine et la levure, mélanger sans trop insister, juste le temps de faire disparaître les traces de farine, et former de petits tas de pâte au fond du bol.

Séparer la pâte en deux parties égales (environ 240 g dans deux saladiers). Ajouter dans chacun 45g de pépites de chocolat et mélanger. Dans l'un des bols, ajouter le cacao non sucré et mélanger jusqu'à rendre la pâte couleur cacao.

Former de petites boules de pâte (d'environ 15 à 17g chacune), vous devriez en obtenir 20 de chaque couleur. En prendre une de chaque, les coller l'une contre l'autre, et les rouler dans les mains pour former une boule de pâte bien ronde. La déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson, l'aplatir légèrement. Faire de même pour les autres boules de pâte.

Déposer quelques pépites de chocolat restantes sur les cookies en les enfonçant légèrement.

Réserver au frais entre 30 min et une heure.

Préchauffer le four à 180°C et enfourner pour 10 minutes. Laisser refroidir puis à l'aide d'une spatule, déposer sur une grille et laisser complètement refroidir.

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2023/11/25/cookies-bicolores/>