

Cookies moelleux chocolat café



Ingrédients nécessaires

café instantané en poudre : 2cc
farine : 125g
poudre de vanille : 1cc
chocolat : 1 tablette(s)
sucre roux : 70g
beurre : 40g
levure chimique : 1cc
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Mélange du café et du chocolat pour créer de délicieux petits cookies moelleux. Idéals pour le petit déjeuner, le déjeuner ou le goûter, ils raviront petits et grands !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, mélange les œufs et le sucre roux dans un saladier.



Etape 2

Ajoute ensuite la vanille et le sel.



Etape 3

Fais fondre le chocolat et le beurre à feu doux dans une casserole.



Etape 4

Une fois que le chocolat et le beurre ont fondu, ajoute le café en poudre.



Etape 5

Mélange le chocolat à la pâte que tu avais au début.



Etape 6

Ajoute ensuite la levure et mélange à nouveau.



Etape 7

Verse la farine et mélange avec un fouet pour éviter les grumeaux.



Etape 8

Ensuite, étale un morceau de papier sulfurisé ou une plaque anti-adhérente sur une grille qui passe au four. Puis, fais de petits tas de pâte dessus à l'aide d'une cuillère à café. Ne rapproche pas trop les tas, car les cookies vont s'étaler en cuisant.



Etape 9

Demande à un adulte de surveiller la cuisson des cookies. Ils doivent rester pendant environ 10 minutes au four à 180°C. Une fois sortis du four, laisse-les refroidir un peu avant de les goûter !

