

Pour les amateurs qui me l'ont demandée, voici la recette des

American Cookies

La vraie recette de « Cookie Monster » !!



500 g de farine
200 g de beurre
170 g de sucre en poudre roux
170 g de sucre en poudre blanc
1 cuillère à café de vanille
2 œufs
1 cuillère à café de bicarbonate (= levure)
300 g de chocolat noir pâtissier

Mélanger les sucres et le beurre préalablement fondu,
y ajouter les 2 œufs, la vanille, le bicarbonate et la farine.
Mettre le four sur TH 3-5 (ou 180° C). À tester selon les fours...

Ajouter dans la pâte le chocolat cassé en morceaux puis
faire des tas (de la valeur d'une cuillère à soupe environ)
sur une plaque > cette recette est pour 30 cookies environ
(sur 2 plaques).

Laisser cuire 12 mn ! Le secret c'est de les sortir même
s'ils paraissent peu dorés et mous car ils durciront
en refroidissant...

Voilà, maintenant, régalez-vous !

Alexandra, « cookie mother » de Noa (JSPi)