

Cookies chocolat

25 pces, 8cm diamètre

<u><i>Ingrédients</i></u> 340g pâte à tartiner 260g beurre 229g cassonade 104g sucre cristal 114.5g œuf entier (env. 4 œufs) 469g farine T55 6.5g levure chimique 2g sel fin 416g chocolat noir	<u><i>Pâte à cookies</i></u> Mouler des inserts en pâte à tartiner dans des moules demi-sphères et les placer au surgélateur pour une prise au froid rapide. Crémer le beurre et les sucres à la feuille. Ajouter les œufs battus. Incorporer le mélange farine, levure chimique et le sel et finir avec le chocolat noir coupé en morceaux de tailles variées. Diviser la pâte par portions de 70g, placer l'insert pâte à tartiner au centre et former des disques épais. Disposer sur une plaque et placer au surgélateur jusqu'à cuisson.
<u><i>Ingrédients</i></u> Qs fleur de sel	<u><i>Cuisson</i></u> Cuire 10 min dans un four préchauffé à 205°C et réglé à 190°C dans un cercle à biscuit. Ajouter un peu de fleur de sel après cuisson pour la finition.