

Biscuit (cookies) moelleux aux pépites de chocolat fondant - Version pour Atelier virtuel

Recette pour 12 biscuits

Description

Voilà un biscuit qui va ravir les enfants, lors de sa réalisation ainsi que durant sa dégustation.

Un conseil, doubler la recette je plaisante !

L'astuce du chef

Une bonne base de biscuit qui peut vous permettre d'autres parfums.

Le temps de repos d'une nuit et très recommandé, vous pouvez aussi garder en congélation les boules de biscuit.

Ingrédients

Ingrédients

- 100 Gr Beurre pommade
- 180 Gr Cassonade
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Gros(se)(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 180 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Sel
- 3 Gr Poudre à pâte
- 2 Pincée(s) Bicarbonate de soude
- 110 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Prévoir avant le cours VIDÉO

Ingrédients

Préparez une plaque à biscuit avec papier

Hachez grossièrement le chocolat noir.

Allumez votre four à 375°F

Matériels

Batteur électrique ou 1 bol et spatule en bois

1 planche à découper

1 petit couteau (d'office)
1 four
1 spatule en plastique (Maryse)
1 boule à glace ou cuillère à soupe
1 spatule en métal
Papier cuisson ou silpat (silicone)

Mise en place

Pressez légèrement la gousse de vanille, la fendre sur la longueur, grattez l'intérieur avec la lame du couteau. (ou de l'extrait de vanille liquide)

Dans un bol, passez au tamis, la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Réalisation de la pâte à biscuits

Dans un bol avec une spatule en plastique bien mélanger la cassonade avec le beurre pommade (texture pâte à dent).

Ajoutez un à un l'oeuf et le jaune d'oeuf, une fois bien mélanger. Incorporez délicatement les extraits secs que vous avez passés au tamis (farine, sel, poudre à pâte et bicarbonate de soude).

Finalisez en y ajoutant le chocolat (en morceaux).

Réalisez des boules de biscuit de 53 à 55 gr, (17 unités) les laisser reposer au frigo, idéalement une nuit. (Minimum 1 heure)

Cuisson

Déposez les boules de biscuit sur une plaque de cuisson avec papier parchemin.

Espacez suffisamment les boules de biscuit, elles vont s'étaler durant la cuisson. (Vous pouvez aussi emprisonner les boules de biscuits au centre d'un cercle à tartelette, durant la cuisson ce dernier vous assurera une belle forme de vos biscuits ainsi qu'une belle régularité)

Comptez environ entre 7 à 10 minutes de cuisson suivant la puissance de votre four.

Bon appétit!