



Cookie fondant XXL

Ingredients

200g de farine
50g de cacao non sucré
1 oeuf
1/2cuillère à café de bicarbonate alimentaire
1/2cuillère à café d'arôme vanille
180g de beurre
130g de cassonade
60g de sucre
150g de pépites de chocolat blanc

Étape de la recette

- Pour un cadre de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mélanger ensemble la farine, le cacao et le bicarbonate et laisser de côté

Ajouter la cassonade et le sucre au beurre fondu, mélanger

Verser l'oeuf, l'arôme vanille et fouetter

Ajouter les poudres et mélanger

Incorporer 130g des pépites de chocolat blanc

Etaler la pâte dans le cadre

Eparpiller le reste des pépites sur le dessus

Mettre 30 minutes au frais

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pendant 20 minutes