

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 20-25 cookies selon la taille :

Pour la pâte à cookies

Sucre roux : moitié de la farine

Sucre : 25x5 g

Farine : 1000 – 750g

Beurre fondu : 200 – 75 g

10 + 9 + 4 -13 + 5 – 14 œuf

½ sachet de levure chimique

Pour la garniture

1 sachet de framboises surgelées (pas obligatoire)

10x10 g de chocolat blanc



La première étape est la préparation de la pâte à cookies :

- dans un bol, faire fondre le beurre au micro-ondes, réserver ;
- dans le bol d'un mixeur, mettre l'œuf avec le sucre roux et le sucre en poudre ;
- mixer ;
- ajouter la farine, ainsi que la levure chimique ;
- mixer ;
- verser le beurre fondu ;
- mixer ;
- verser la pâte à cookies dans un saladier, réserver ;
- glisser le chocolat blanc dans un sac congélation ;
- taper dessus avec un rouleau à pâtisserie pour concasser grossièrement le chocolat ;
- ajouter le chocolat blanc en morceaux à la pâte à cookies ;
- bien mélanger.

La deuxième étape est la confection des cookies :

- préchauffer le four à 180°C ;
- former de petites boules de pâte avec vos doigts ;
- les disposer, en gardant un espace, sur une plaque de cuisson munie d'un papier sulfurisé ;
- aplatir les boules de pâte ;
- disposer des framboises encore surgelées sur chaque boule aplatie ;
- enfourner 12 min environ à 180°C ;
- sortir les cookies du four et laisser refroidir.