

Cookies Laura TODD

Recette inspirée de :

<http://www.ciloubidouille.com/2012/04/28/recette-des-cookies-de-laura-todd>

Ingrédients:

250g de beurre au sel de Guérande à T° ambiante

350g de sucre de Canne ou vergeoise ou 1/2,1/2

1 oeuf

Vanille

1/2 sachet de levure

350g de choco au lait et noisettes mélangées à doser en fonction de vos préférences

375g de farine (ou 2/3,1/3 avec de la poudre d'amande ou de noisette)

Vous mélangez 250 gr de beurre mou avec 350 gr de sucre de canne (ou blond).



Vous rajoutez un œuf entier et du sucre vanillé/de la vanille en poudre/des grains de vanille fraîche.



Ensuite, vous intégrez 375 de farine + un demi sachet de levure + un peu de sel si vous n'avez pas utilisé de beurre salé. Vous lancez le batteur jusqu'à intégration complète de la farine mais vous n'insistez pas plus. Il ne faut pas trop remuer.

## Cookies Laura TOOD



A ce stade, vous avez plein de choix qui s'offrent à vous. Soit vous rajoutez les 350 gr de pépites de chocolat noir/au lait/blanc, soit vous partez sur des pistaches, des noisettes, de la noix de coco, des raisins secs (erk), des abricots secs... C'est comme vous le voulez. Faut juste pas hésiter à en mettre la dose. Former un boudin dans un film transparent.



puis les mettre au frigo au moins 30 mn .

Après, avec une cuillère à glace On fait des grosses boules si on veut des cookies bien larges, sinon, on réduit les proportions.



A ce stade, on a du mal à ne pas manger la pâte toute crue... Sinon, vous aurez compris mon choix : chocolat au lait. Mais j'ai déjà varié pas mal les tournées et les autres versions sont délicieuses.

## Cookies Laura TOOD



Arrive l'étape **IMPORTANTE** de la cuisson. Pour moi, c'est ce qui fait la différence avec les autres cookies. Ceux-ci sont à peine cuits. Dans le livre, ils disent : four à 140° et cuisson de 15/20 minutes pour des gros cookies (sinon seulement 8/14 mn). Moi j'opte à chaque fois pour la fourchette basse. Quand j'ouvre le four, mes cookies ont **VRAIMENT** l'air pas cuits, mais je sors la plaque quand même. J'attends quelques minutes que ça refroidisse. Et enfin, je les déguste...

Ils sentent le beurre, le sucre, le chocolat, ils sont moelleux, ils sont mous, fondants, ils sentent super bon... On a les doigts qui brillent tellement c'est gras mais on ne prend pas le temps de les essuyer parce qu'on est déjà en train d'en manger un autre.

