RECETTE

Cookie au micro-ondes



TUTORAT RENNAIS

SNACK

Préparation: 3 min
Cuisson: 1 min à 1 min 15

≈ 0, 65 €

Ingrédients :

- 20 g de beurre,
- 3 c.à.s de sucre de canne,
- 3 c.à.s de lait,
- 5 c.à.s de farine,
- 1 pincée de sel (si beurre doux),
- 1 pincée de levure chimique,
- 30 g de chocolat noir.

Matériel :

- 1 feuille de papier cuisson,
- 1 bol / saladier,
- 1 c.à.s + 1 fourchette + 1 couteau.



Préparation :

1. Faites fondre le beurre 30 s au micro-onde et mélangez avec votre fourchette à sa sortie.
2. Ajoutez le sucre de canne et mélangez à nouveau.
3. Versez le lait puis homogénéisez le mélange.
4. Mettez la farine, la pincée de sel et la levure chimique dans votre préparation puis mélangez.
5. Coupez en copeaux votre chocolat puis ajoutez-le à votre pâte.
6. Transvasez votre pâte sur une feuille de papier cuisson, située au-dessus d'une assiette et formez un cercle à l'aide de votre fourchette ou cuillère à soupe.
7. Mettez à cuire votre cookie 1 min à 1 min 15 au micro-onde à puissance maximale.
8. Sortez votre biscuit du four puis laissez-le reposer 2 à 3 minutes à température ambiante.

Astuce : Mettez votre beurre fondu dans un autre récipient, si possible, afin d'éviter que le chocolat fonde avant cuisson !

Variante : N'hésitez pas à adapter la quantité de sucre en fonction du % en cacao de votre chocolat !