

Les cookies moelleux de la banquise.

Pour réaliser les cookies de la banquise, il te faut :

2 jaunes d'œufs (pas les blancs !)

1 petite pomme

250 gr de sucre en poudre

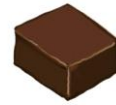
1 grosse pincée de sel

80 gr de beurre fondu

2/3 d'un sachet de levure chimique (10 gr)

300 gr de farine

350 gr de petits morceaux de chocolat noir.(de cette taille



150 gr de raisins secs (facultatif)

Avant de commencer, une grande personne préchauffe le four à 180°C.

Dans un saladier tu mets les jaunes d'œufs, le sucre, le sel, la levure.

Tu mélanges avec un fouet afin que la pâte blanchisse et devienne lisse.

Tu prends la pomme que tu as lavée, mais surtout pas épluchée, puis au dessus du saladier, tu la râpes entièrement jusqu'au trognon.

Ceci rendra tes cookies plus moelleux.

Tu mélanges cette purée de pomme et le beurre fondu avec la pâte.

Ensuite, tu ajoutes la farine, les petits morceaux de chocolat et les raisins secs, si tu as choisi d'en mettre.

La pâte va devenir difficile à malaxer, donc tu laisses le fouet.

Pétrousse tes manches et malaxe avec tes mains jusqu'à ce que tu obtiennes une grosse boule.

Tu mets une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.

Puis tu vas rouler des petites boules dans tes mains de la taille d'une balle de ping-pong, que tu disposes en quinconce (espacées de 5cm) sur cette plaque de cuisson

Une grande personne va se charger de mettre tes cookies dans le four chaud et de les sortir à peine dorés, 12 à 15 minutes plus tard.

Miam !!!! Les cookies sont encore meilleurs dégustés tièdes.