

# Gâteaux

- [Cookies \(les meilleurs du monde\)](#)
- [Mug-cookie](#)

# Cookies (les meilleurs du monde)

## Ingrédients

- 150g noisettes / amandes
- 300g cassonade
- 170g beurre
- vanille en poudre
- 2 œufs
- 310g farine
- 1 pincée de sel
- 5g de levure
- 170g de chocolat (noir ou autre)

## Étapes

1. Faire torrifier les noisettes et les amandes au four à 180°C.
2. Mettre la pale "K" du robot et mélanger le beurre ramolli avec la cassonade.
3. Rajouter les œufs, la vanille et continuer de mélanger.
4. Mettre ensuite la levure, la farine et la pincée de sel puis continuer de mélanger.
5. Un fois que les amandes et les noisettes sont prêtes, les laisser refroidir puis les mettre dans une poche ou un torchon et les casser en petit morceau à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
6. Rajouter les morceaux précédemment cassés avec le chocolat dans le robot pour tout mélanger à la pâte.
7. Mettre la préparation pendant 1h au frigo.
8. Placer des petits tas sur une plaque puis les faire cuire pendant 10 à 12 minutes à 190°C.
9. Laisser refroidir avant de déguster.

# Mug-cookie

- Temps de préparation : 4 minutes
- Temps de cuisson : 1 minute
- Temps total de la recette : 5 minutes

## Ingrédients pour le cookie dans un mug

- 3 cuillères à soupe de farine (30 g)
- 1 cuillère à soupe de sucre (13 g)
- 1 cuillère à soupe de sucre brun (13 g)
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu (14 g)
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe bien bombées de pépites de chocolat au lait
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

## Recette pour le cookie dans un mug

- Prendre un mug
- Mettre le beurre et le faire fondre
- Ajouter le sucre, la vanille et le sel
- Bien mélanger
- Ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger
- Ajouter la farine, et bien mélanger pour éviter les grumeaux
- La texture de la pâte doit être moelleuse, ni trop solide, ni trop liquide
- Verser les pépites de chocolat et mélanger
- Aplatir la pâte avec une cuillère
- Faire cuire à 70% pendant 30 secondes, au besoin recuire par tranches de 10 secondes
- Il faut que le dessus du cookie ne soit pas mou, mais attention à ne pas trop cuire
- Mangez, attention, c'est chaud