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

Révision #1
Créé 2024-02-08 20:08:25 UTC par Admin
Mis à jour 2024-02-08 20:10:34 UTC par Admin