

# COOKNIE



# COOKNIE

(photo non contractuelle)

Recette de l'incroyable COOKNIE !

Petite précision : ce qui fait le charme de cette recette vient en grande partie du choix des sucres... Le must est donc le mélange sucre blond et sucre brun type rapadura ou muscovado qui donne un exquis goût à tout, comme diraient nos amis Asterix et Obelix...

Pour un gâteau rond de 24cm de diamètre :

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25/30 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 170 gr de sucre vergeoise [ou de sucre muscovado, que j'ai préféré mettre]
- 130 gr de sucre blanc en poudre [ou de sucre blond, que j'ai préféré mettre également]
- ½ c à café de sel fin
- 1 c à café de vanille liquide
- 160 gr de beurre
- 320 gr de farine T55
- 1 c à café de bicarbonate de sodium
- 100 gr de pépites de chocolat

\*\*\*\*\*

1. Beurrer et fariner un moule rond en acier de 24 cm de diamètre.
2. Préchauffer le four à 155°C
3. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sel, les 2 sucres et la vanille liquide.
4. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
5. Ajouter la farine et le bicarbonate tamisés ensemble et mélanger.
6. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
7. Verser la pâte dans le moule, bien lisser la surface.
8. Enfourner pour 25/30 minutes. Une fine croûte en surface doit se former.
9. Laisser refroidir complètement avant de démouler.