

Gâteau cookie

Encore une recette sympa trouvée sur le blog **Quand Nad Cuisine**. Mes enfants (plutôt les grands) adorent ce gâteau et me le réclament souvent. Personnellement je le trouve trop sucré mais comme je ne le fais pas pour moi mais pour mes ados qui aiment le sucre, c'est parfait pour eux.



Ingrédients:

120 g de beurre demi-sel

140 g de sucre cassonade

1 oeuf moyen (50 g)

180 g de farine

1 cc de levure chimique

150 g de pépites de chocolat

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le beurre et le sucre dans le bol d'un robot avec la feuille (Kitchenaid pour moi) et mélanger jusqu'à ce que le sucre et le beurre soient bien fondus.



2- Ajouter l'oeuf et mélanger.



3- Ajouter la farine et la levure et mélanger. Pour finir ajouter les pépites de chocolat et mélanger. La pâte est granuleuse.



4- Tasser la pâte dans un moule en silicone. J'ai utilisé le moule tablette de Guy Demarle.



5- Enfourner pour 20 à 25 min. Laisser refroidir avant de déguster car ce gâteau est meilleur froid.





cestmeilleurfaitmaison.fr