



Outrageous chocolate cookies

publié le 15/12/2023

Martha Stewart created the original recipe but I have added my special « peanut touch » ☺

Descriptif :

Yummy , tasty, delicious , outrageous ! ☺☺☺

THIS IS THE CLASSIC RECIPE ...

les unités de mesure sont différentes aux USA et UK mais vous pouvez acheter des spoons et cups à petit prix en boutique ou Amazon

8 ounces semisweet chocolate, roughly chopped

4 tablespoons unsalted butter

$\frac{2}{3}$ cup all-purpose flour

$\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder

$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

2 large eggs

$\frac{3}{4}$ cup packed light-brown sugar

1 teaspoon pure vanilla extract

1 package (12 ounces) semisweet chocolate chunks

Preheat oven to 350 (FARENHEIT ! So 160 CELSIUS) .

Heat chopped chocolate and butter in a microwave-safe bowl in 20-second increments, stirring between each, until almost melted ; do not overheat.

In another bowl, whisk together flour, baking powder, and salt.

In a mixing bowl, beat eggs, brown sugar, and vanilla on high speed until light and fluffy. Reduce speed to low ; beat in melted chocolate. Mix in flour mixture until just combined. Stir in chocolate chunks.

In a mixing bowl, beat eggs, brown sugar, and vanilla on high speed until light and fluffy. Reduce speed to low ; beat in melted chocolate. Mix in flour mixture until just combined. Stir in chocolate chunks.

Drop heaping tablespoons of dough 2 to 3 inches apart onto baking sheets. Bake, rotating sheets halfway through, until cookies are shiny and crackly yet soft in centers, 12 to 15 minutes. Cool on baking sheets 10 minutes ; transfer to a wire rack to cool completely.

It looks like brownies but these are cookies

HERE IS MRS VAILLANT'S RECIPE

220 g de chocolat noir de cuisine

60 g de beurre

110 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
2 pincées de fleur de sel
2 gros œufs
130 g de sucre roux
100 g de pépites de chocolat
quelques unes en plus pour le dessus des cookies
Ou des palets de chocolat ... ou des raisins ... ou des noix . Bref : feel free to play the cookie Game

Préchauffez votre four à 160°.

Cassez le chocolat en morceaux et ajoutez le beurre que vous faites fondre dans une casserole(plutôt que le micro ondes)

Mélangez ensuite la farine, la levure et la fleur de sel dans un saladier.

Dans un autre saladier, fouettez avec votre batteur (ou vos petits bras musclés) les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un appareil moussieux et légèrement blanchi.

Ajoutez à ce mélange celui du chocolat et du beurre. Mélangez.

Et y ajoutez enfin les ingrédients secs en plusieurs fois .

NOW LADIES AND GENTLEMEN : ON AJOUTE UNE BELLE , GÉNÉREUSE CUILLERÉE À SOUPE DE BEURRE DE CACAHUÈTE AVEC MORCEAUX OU PAS , et si vous adorez les ☐ n'hésitez pas à en rajouter (grillées et salées , parce qu « il faut mettre du sel sinon t'as pas soif » a déclaré un jour un grand philosophe ☐.

Puis au tour des pépites de chocolat . Mélanger

En vous aidant de deux cuillères, disposez des petits tas de cette pâte (sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé) en veillant à les espacer un peu (car ils vont s'étaler à la cuisson).

Enfournez pour 12 mn/13 mn

Laissez refroidir avant de les décoller ... ou de les déguster

Portfolio

