

Préparation : 5 minutes – Cuisson : 12 à 15 minutes pour chaque fournée (en prévoir 2 ou 3)

Ingrédients (pour 18 cookies)				Matériel
				<ul style="list-style-type: none"><li>★ une balance</li><li>★ un saladier</li><li>★ un couteau</li><li>★ une cuillère à soupe</li><li>★ une plaque métallique</li><li>★ des feuilles de papier cuisson de la taille de la plaque.</li><li>★ un four</li></ul>
100 g de beurre mou	200 g de farine	150 g de sucre roux (ou cassonade)	1 œuf	
			<b>120 g de garniture :</b> M&M's cacahuète et/ou chocolat blanc et/ou Chocolat au lait	<b>Éventuellement :</b> ★ Un robot ménager pour pétrir la pâte.
½ sachet de levure	1 cuillère à café d'extrait de vanille	1 pincée de sel		

## Préparation

- ❶ Préchauffer le four à 160°C ou 180°C (thermostat 5-6).
- ❷ Verser dans le saladier la farine, la cassonade (sucre roux) et le beurre mou. Les mélanger vaillamment (éventuellement avec le pétrin d'un robot ménager) jusqu'à obtenir une pâte homogène\*.
- ❸ Ajouter l'œuf (blanc et jaune), la levure et la pincée de sel, continuer à pétrir. Ajouter également l'extrait de vanille (ou la vanille en poudre).
- ❹ Une fois la pâte homogène obtenue, ajouter 120 g de garniture au choix, en petits morceaux, et la pétrir de nouveau juste pour répartir l'ensemble. S'il s'agit de M&M's, les écraser en les pressant entre le fond de deux boîtes de conserve pleines, par exemple (réaliser cette opération dans un saladier pour ne pas en mettre de partout).
- ❺ Réaliser 18 boules (de la taille du cœur en plastique jaune des œufs Kinder) et en placer 6 ou 9 sur la feuille de papier cuisson, posée sur la plaque, en les espaçant nettement.
- ❻ Enfourner la plaque et surveiller la cuisson (de 12 à 15 minutes). Retirer les cookies du four dès que leurs bords commencent à prendre une légère coloration. À ce stade, ils sont encore mous : c'est normal. Les faire glisser délicatement hors de la plaque grâce au papier cuisson et les laisser refroidir. Réaliser la fournée suivante.

## Commentaires

Fred a fondé en 1965 aux États-Unis une chaîne de restauration rapide qui fait de délicieux cookies...

← **homogène** : qui a le même aspect partout, sans morceaux.

← Par sécurité, on peut casser l'œuf dans un bol séparé, et ne l'ajouter à la préparation qu'après avoir vérifié l'absence d'éclats de coquille.

Si l'on a préféré utiliser une "vraie" gousse de vanille, la fendre en deux avec un couteau dans le sens de la longueur et gratter les graines noires qu'elle contient avant de les ajouter à la préparation.

← En cuisant, les cookies vont s'aplatir et s'étaler : ceux qui sont trop près les uns des autres fusionneront.