

Cookie géant au spéculoos et chocolat

Ingrédients pour un moule carré 20 x 20cm :

180g farine T45
1 sachet levure chimique
120g sucre roux
75g beurre 1/2 sel
1 oeuf
125g pâte spéculoos
100g chocolat noir **pépites de chocolat**

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, commencez par travailler ensemble beurre mou + sucre.

Ajoutez l'oeuf.

Mélangez bien. Ajoutez pâte spéculoos et mélangez à nouveau.

Ajoutez farine + levure chimique.

Hachez le chocolat noir et ajoutez le dans la pâte.

Versez ce mélange dans un plat carré 20 x 20 cm recouvert de papier sulfurisé
pas fait j'ai utilisé le moule tablette de Demarle

Enfournez pour environ 30 minutes.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>