

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°. Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **3 sec/vitesse 6**. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre le beurre, le sucre, le sucre roux, l'oeuf et le sucre vanillé dans le bol, et mélanger **2 min/vitesse 3**.
4. Ajouter la farine, le bicarbonate, la levure et le sel, puis mélanger **40 sec/vitesse 4**.
5. Ajouter le chocolat râpé et mélanger **30 sec/vitesse 2**. A l'aide de deux cuillères à café, former des boules de pâte de la taille d'une noix, et les disposer sur les plaques préparées en les espaçant de 5 cm. Enfourner les plaques l'une après l'autre 10-12 minutes à 180°, jusqu'à coloration dorée des biscuits. Laisser refroidir sur une grille avant de servir ou conserver dans une boîte hermétique.

INGRÉDIENTS

140 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
130 g de beurre en morceaux
100 g de sucre
100 g de sucre roux
1 œuf
2 c. à café de sucre vanillé Thermomix ou 1 c. à café d'extrait naturel de vanille.
180 g de farine
½ c. à café de bicarbonate de sodium
½ C. à café de levure chimique
1 pincée de sel



CAKE AU CHORIZO

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faites **suer** le chorizo et ensuite, hors du feu, épongez le gras avec du papier absorbant.
2. Dans un récipient, cassez les œufs. Ajoutez la farine, la levure tamisée, l'huile et le lait et mélangez le tout. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite le gruyère râpé et le chorizo et mélangez à nouveau.
3. **Pour finir** : versez la préparation dans un moule à cake et enfournez pendant 45 minutes à 180° (thermostat 6)

INGRÉDIENTS

3 œufs
225 g de chorizo
100 g de gruyère râpé
150 g de farine
10 cl d'huile de tournesol
12 cl de lait
1 sachet de levure
Sel

Recette détaillée sur Internet
« Le Journal des Femmes »
(cake au chorizo simple et rapide)