

# Cookies moelleux aux 3 chocolats [sans gluten]

*par Cecilecooks*



Préparation : 10 minutes (pour la pâte) + 5 minutes (pour la garniture)

Cuisson : 7 à 8 minutes

Repos : jusqu'au complet refroidissement

Quantité : une douzaine de cookies

## **Ingrédients :**

### Pour le MIX sans gluten

110 gr de farine de riz (semi-complète) blanche

20 gr de farine de maïs

55 gr de fécule de pomme de terre

10 gr de Maïzena (amidon de maïs)

1 c. à café rase de gomme guar ou xanthane

### Pour la pâte à cookie sans gluten

180 gr du MIX sans gluten

30 gr de poudre d'amande ou de noisette

7 gr de levure sans gluten (à défaut bicarbonate alimentaire)

130 gr de cassonade (ou sucre complet/roux/non raffiné)

100 gr de beurre + 1 belle pincée de sel (ou 100 gr de beurre demi sel)

1 oeuf

*facultatif* : 1/2 c. à café de vanille liquide

*garniture* : 150 gr de pépites de chocolat **ou** 100 gr de chocolat + 50 gr de noix, noisettes ou amandes hachées

## **Procédé**

1 - Préparer le MIX sans gluten : mélanger au fouet l'ensemble des farines et féculés.

2 - Préparer la garniture : couper le chocolat en gros dés.

3 - Dans la cuve du robot (à la feuille) ou un saladier (au fouet ou batteur électrique), mélanger le beurre coupé en dés et la cassonade jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mélanger en 2-3 minutes maximum sans trop chauffer le mélange.

4 - Ajouter l'œuf et mélanger.

**Attention** : il faut mélanger pour que l'ensemble soit homogène mais pas trop non plus pour ne pas chauffer le mélange. *Roouo, elle est pénible celle là, un peu comme ça mais pas trop.*

Disons que le mélange doit être homogène mais qu'on doit voir des petits morceaux de beurre à travers le mélange.

5 - Mélanger le MIX sans gluten, la poudre d'amande et la levure sans gluten. Ajouter ce mélange au précédent, et mélanger sans insister.

6 - Ajouter la garniture à la pâte à cookie. Mélanger pour les répartir, sans insister pour ne pas chauffer le mélange. On obtient une pâte épaisse, qui est très légèrement collante au doigt. Réserver au réfrigérateur pour environ 1 heure.



7 - Préchauffer le four à 175°C en chaleur tournante.

8 - Réaliser des boules de cookie bien rondes d'environ 50 grammes par boule. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, d'un tapis silicone ou d'un Silpat, déposer ces boules de cookies en quinconce.

9 - Enfourner pour 7 à 8 minutes. Puis les laisser refroidir/tiédir 10 minutes avant de les déplacer sur une grille. Attendre qu'ils soient complètement froids pour les placer dans une boîte hermétique à température ambiante.

**Attention** : le moelleux des biscuits dépend du temps de cuisson qui doit être court ! En effet, le contour des cookies doit à peine dorer. A la sortie du four, ils doivent être encore un peu mous. C'est en refroidissant qu'ils durcissent.



### Coup de fouet

- si vous cherchez une recette plus fruitée et toujours sans gluten, réalisez alors celle des [cookies aux myrtilles et noix de pécan](#) déjà présente sur le blog.

- et pour toutes les autres recettes de cookies sur le blog, c'est ici [cookies-clic](#).

- vous n'avez pas assez de beurre ? Sachez qu'il est possible de remplacer une petite partie du poids du beurre (1/4 à 1/3 maximum) par du cream cheese (Philadelphia) ou même du lebné.