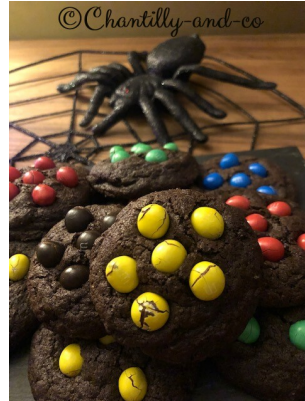


annelise.louis



C'est bientôt Halloween, et vous avez peut-être à la maison une armée de petits monstres affamés... Alors pourquoi ne pas les occuper à réaliser des cookies diaboliques bien chocolatés aux m&m's. On dirait qu'ils sont recouverts d'œufs d'araignée géante, prêts à éclore !!! (je m'emballe un peu peut-être ?)

Bref la réalisation de ces cookies est très simple et terriblement gourmande car en plus des m&m's qui craquent sous la dent, vous aurez le plaisir de découvrir un cœur chocolat au centre. Pas très raisonnable tout ça, mais avec la météo de ces derniers jours il faut bien se remonter le moral !





Ingrédients pour 15 cookies environ :

150g de beurre mou
115g de sucre semoule
50g de sucre muscovado (ou roux)
1 œuf
160g de farine
50g de cacao amer
2g de levure chimique
Quelques carreaux de chocolat noir coupés en deux
Des m&m's au chocolat

Réalisation :

Mettre à chauffer le four à 175°C
Ecraser le beurre avec les sucres, puis rajouter l'œuf et bien mélanger.
Ajouter la farine et la levure puis le cacao en poudre.
La préparation va être assez collante c'est normal.
Façonner des boules de pâte puis glisser dessous un demi carré de chocolat noir, avant de déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Bien les espacer car les cookies vont s'étaler lors de la cuisson (j'ai réalisé 2 plaques).
Mettre à cuire 10 minutes, puis sortir les plaques afin de disposer les m&m's dessus et remettre dans le four pour 2 minutes. De cette manière la couleur des m&m's ne va pas se décolorer lors de la cuisson, et la surface va se craqueler quand même.



Et voilà une occupation gourmande pour oublier la pluie !

Pour terminer, je rajoute une petite photo prise hier soir par mon cher et tendre dans le hall de son hôtel à Salem (la ville des sorcières) aux USA...Ca peut peut-être donner des idées de déco à certains pour leur salon !





Facile non?

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr