

Cookies au mascarpone

Ingrédients pour 12 cookies :

- 120 g de mascarpone
- 150 g de pépites de chocolat
- 220 g de farine de blé
- 70 g de sucre en poudre
- 100 g de cassonade
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 115 g de beurre

Préparation :

Préchauffez le four à 175° C.

Faites fondre le beurre.

Fouettez les sucres, le sel et le beurre fondu.

Incorporez le mascarpone et la vanille liquide.

Versez la farine et le bicarbonate puis mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte.

Incorporez les pépites de chocolat à la pâte.

A l'aide d'une cuillère, formez des boules que vous disposerez en les espaçant sur un papier cuisson.

Enfournez 10 minutes. Les cookies doivent être légèrement colorés.

Laissez refroidir et dégustez.