

Le Cookie Crumbler aux miettes de pain au chocolat



Préparation
10 min



Cuisson
12 min



INGREDIENTS pour 20 pièces

- 300 g de pain au chocolat en poudre
- 300g de sucre
- 300g d'œuf
- 500g de beurre
- 1 carré de chocolat par cookie (cœur choco)

PRÉPARATION

- 1 – verser dans un bol la poudre de pain au chocolat, le sucre, l'œuf battu
- 2 – mélanger
- 3 – ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- 3 – façonner les cookies – recommandation : plus le % de poudre de pain au chocolat est important, plus les façonner épais
- 4 – Pour le cœur chocolat, inclure au centre de chaque pièce 1 carré de chocolat
- 5 – Enfourner 12 minutes à 180°C

Astuce : Vous pouvez tester cette recette avec des pourcentages de poudres variables. Plus le % de pain au chocolat est élevé, plus le cookie sera brun, et moins il faut ajouter de beurre. La version à 100% de poudre de viennoiseries (sans farine) fonctionne bien et donne un biscuits original.

(voir photos détaillées de nos tests comparatifs en page suivante)



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr

Tests comparatifs du Cookei Crumbler aux miettes de pain au chocolat



Poudre de pain au chocolat utilisée pour les tests



Test 100% de chapelure
(recette proposée)

Test 60% de chapelure

Test 25% de chapelure

Conclusion : les 3 recettes fonctionnent. Plus le % de chapelure est élevé, plus la coloration est brune (apport du chocolat issu de la viennoiserie) et plus nous vous recommandons un façonnage épais pour profiter du moelleux.

Pour la recette proposée, la couleur brune est uniquement due au chocolat issu des pains au chocolat.

