

Cornflake Marshmallow Chocolate Chip Cookies

PRÉPARATION : 30 min ★ CUISSON : 35 min ★ POUR 25-30 cookies

POUR LE CORNFLAKE CRUNCH :

- 200 gr de Cornflakes nature
- 60 gr de lait en poudre
- une pincée de sel
- 80 gr de beurre

POUR LA PATE A COOKIE :

- 240 gr de beurre
- 200 gr de sucre blanc
- 90 gr de sucre brun
- 1 oeuf
- de l'extrait de vanille
- 240 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 gr de pépites de chocolat
- Le CORNFLAKE CRUNCH *
- 150 gr de MINI marshmallows
- une pincée de sel

Préparez le cornflake crunch :

1. Mettre les cornflakes dans un saladier et les écraser légèrement avec les mains.
Ajoutez le lait en poudre, le sucre, une pincée de sel. Faites fondre la beurre et le rejouter au mélange. Mélangez le tout pour obtenir une texture proche de celle d'un crumble.
2. Mettre ce mélange sur une plaque à pâtisserie recouvert de papier sulfurisé et laissez cuire environ 20 min dans un four à 135°C, jusqu'à ce que les céréales deviennent doré et que le mélange sente bon le beurre.
3. Laissez refroidir complètement avant de l'utiliser dans une recette. Ce mélange peut être conservé une semaine au frigo ou bien 1 mois au congélateur.

Réalisez les cookies

1. Mélangez le beurre pomade et le sucre ensemble pendant 3 - 4 minutes. Vous devez avoir une texture crémeuse et homogène. Rajouter l'oeuf et l'extrait de vanille et continuez de mélanger pendant environ 5 min.
2. Rajoutez la farine, le sachet de levure et une pincée de sel. Mélanger pendant 1 min environ.
3. Rajouter le cornflake crunch froid, les pépites de chocolat et les mini marshmallows.
4. Façonnez des boules de la taille d'une boule de glace, et les placer au frigo pendant 30 min.
5. Préchauffez le four à 150°C. Mettre les cookies sur une plaque à pâtisserie et cuire environ 11-15 min. Les cookies doivent être doré sur les cotés et encore mou au centre.
6. Laisser refroidir complètement avant de déguster.