

## Choco Mango Cookie

**Nombre de personnes : 4**

**Temps de préparation : 15mn**

**Temps de cuisson : 12mn**

### **Ingrédients :**

#### **Ingrédients (12 cookies) :**

- 200 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 80 g de sucre cassonade
- 50 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 50 g de mangue séchée en petits dés
- 1/2 c. à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 4 c. à soupe de sauce Alélor Mangue (2 dans la pâte, 2 pour le service)



### **Étapes :**

#### **Étapes :**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Crémer le beurre mou avec les deux sucres jusqu'à texture homogène.
3. Incorporer l'œuf, puis 2 c. à soupe de sauce Mangue.
4. Ajouter la farine tamisée avec le bicarbonate et le sel. Mélanger sans trop travailler.
5. Incorporer les pépites de chocolat et la mangue séchée.
6. Laisser reposer la pâte 30 min au frais.
7. Former des boules de pâte d'environ 60 g, espacées sur une plaque.
8. Cuire 11 à 12 min : les cookies doivent rester moelleux au centre.
9. Au service, déposer un trait de sauce Mangue sur chaque cookie.