**Mookies aux pépites de chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/05/mookies-aux-pepites-de-chocolat-p1030253.psd-r-copy.jpg) **Pour 30 petits mookies  
- 125 g de beurre doux pommade**  
**- 125 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 1 œuf**  
**- 1 càs de Maïzena ®**  
**- 180 g de farine T 55**  
**- 1 càs de levure chimique**  
**- 120 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

**Empreintes à mini-muffins**   
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet le beurre pommade avec la cassonade.  
Incorporer l'œuf entier en fouettant toujours.  
Ajouter la Maïzena ®, la farine et la levure et bien mélanger au fouet à petite vitesse.  
Incorporer enfin à la spatule les pépites de chocolat.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Les gâteaux vont bien gonfler mais retombent ensuite, pas de souci.  
Laisser refroidir avant de les démouler délicatement.  
Attention, ils vont disparaitre très vite!