



MOELLEUX, COOKIES AU CHOCOLAT NOIR

70g beurre mou - 75g sucre roux - 10g miel de châtaignier - 1 oeuf (60g avec coquille) - 100g farine - 5g levure chimique - 1g sel - 85g chocolat noir -

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Dans le bol du mixeur ou Kitch....d, mettre le beurre et le sucre roux. Fouetter. Ajouter le miel, fouetter. Ajouter l'oeuf, verser la farine, la levure et le sel. Mélanger. Concasser le chocolat, l'ajouter au mélange précédent. Mélanger. Déposer à l'aide d'une cuillère à café une quantité suffisante dans les alvéoles d'un moule à mini-tartelettes en silicone posé sur une plaque. Enfourner et cuire 15 minutes ~. Les sortir du four et les mettre à refroidir sur une grille.