

# COOKIES AVEC DES MORCEAUX DE CHOCOLAT



Pour 15 cookies environ :

- 150 g de chocolat pâtissier (j'ai pris des pistoles)
- 150 g de sucre
- 90 g de beurre
- 225 g de farine d'épeautre
- 1 œuf
- 1/2 c à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 200°C. Coupez le beurre en morceaux dans un saladier et laissez-le ramollir. Concassez le chocolat en petits morceaux.

Fouettez le beurre ramolli avec le sucre, puis ajoutez l'œuf, en fouettant. Incorporez le chocolat. Tamisez la farine, la levure et le sel, et versez-les dans la préparation, en mélangeant délicatement.

Déposez sur la plaque du four, une feuille de cuisson. A l'aide de vos mains farinées, faites des boules et déposez les sur la plaque. Aplatissez légèrement en les espaçant bien. Enfournez 10 min environ (selon la taille).

Sortez la plaque du four, décollez les cookies à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster tièdes ou froids.