



COOKIES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 30 cookies :

110g de beurre.

225g de farine.

175 g de chocolat noir pépites ou haché au couteau.

50 g de sucre roux en poudre.

50 g de sucre blanc en poudre.

1 oeuf.

½ cuillère à café de vanille liquide ou en poudre.

½ cuillère à café de levure chimique.

1 pincée de sel.

Préchauffer le four à 170°C. Faire ramollir le beurre et le battre dans une terrine avec les deux sucres, jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle et mousseux. Ajouter l'oeuf entier et la vanille puis mélanger encore au fouet.

Tamiser la farine avec la levure et le sel. Verser ce mélange peu à peu en pluie dans la terrine, en travaillant l'appareil à l'aide d'une spatule en bois, pour éviter les grumeaux.

Incorporer alors les pépites ou le chocolat en morceaux.

Disposer des petits tas de pâte bien espacés sur la plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé avec une cuillère à soupe trempée à chaque fois dans un bol d'eau chaude. Les aplatir avec le dos de la cuillère de façon à former des disques de 5 cm de diamètre. Enfourner et cuire pendant 8 à 10 min. Les cookies doivent être croustillants à l'intérieur. Les sortir du four, les poser sur une grille. Servir tiède ou froid.

Bonne dégustation

