

Recette : COOKIES AU CHOCOLAT !

Desserts



COOKIES AU CHOCOLAT !

INGRÉDIENTS

100 grammes de chocolat noir, au lait ou blanc (ou mélangé), de préférence en pépites
200 grammes de farine
1 cuillère à café de levure chimique
1/2 cuillère à café de sel
150 grammes de beurre mou
100 grammes de sucre en poudre
75 grammes de cassonade
1 œuf

PRÉPARATION

1. Si vous n'avez pas de pépites, hacher le chocolat en petits morceaux sur une planche à l'aide d'un couteau.
2. Tamiser la farine avec la levure et le sel.
3. Mélanger le beurre et les sucres au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Rajouter l'œuf.
5. Battre de nouveau.
6. Incorporer la farine, puis le chocolat à l'aide d'une spatule.
7. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
8. Déposer la pâte sur un grand rectangle de film alimentaire et la façonner pour obtenir un boudin de 5-6 centimètres de diamètre.
9. Mettre le boudin de pâte au congélateur au moins **1 heure**.
10. Déballer la pâte et couper des rondelles de 8 millimètres d'épaisseur environ.
11. Déposer-les sur une tôle ou du papier cuisson.
12. Les faire cuire **8 à 10 minutes** maximum.
13. Retirer les cookies du four lorsqu'ils paraissent cuits seulement sur les bords : ils vont durcir en refroidissant, ils doivent rester moelleux au centre.

Un Conseil ?

Vous pouvez tamiser 1 cuillère à soupe de cacao avec la farine pour varier.

La pâte peut se garder au congélateur pendant un mois et vous pouvez cuire les cookies à la demande.

	Préparation : 10 minutes
	Congélation : 1 heure
	Cuisson : 10 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 8-10 minutes
200°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !