

COOKIES AU CHOCOLAT

Les cookies c'est fondant, croquant, délicieux!!!

Il te faut pour 20 cookies :

- 125g de beurre FONDU
- 110g de sucre
- 1 œuf
- 200g de farine
- 30g de cacao
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 150g de pépites de chocolat noir ou blanc (ou 100 g de noix, ou 100 g de cacahuètes ou 100 g de raisin secs plus 50 g de flocons d'avoine)



1) Préchauffe le four à 180c (th.4). Dans une jatte, bats le beurre fondu et le sucre, jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

2) Ajoute l'œuf et le cacao ; bats de nouveau pour bien mélanger tous les ingrédients.

3) Mets la farine, la levure et le sel. Mélange doucement à l'aide d'une cuillère en bois. Incorpore les pépites de chocolat.



4) Place 6 ou 7 cuillères à soupe bombées de pâte sur une plaque de four et sépare-les...

6) Fais cuire les cookies environ 12 minutes.