

Cookies au chocolat et au beurre salé

Ingrédients :

200g de pépites de chocolat noir
220g de cassonade
200g de beurre salé à température ambiante
1 œuf
300g de farine
½ cuillère à café de levure

Recette :

1- Allume le four à 180°C (thermostat 5)

2- Dans un saladier, fouette le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne bien crémeux.

3- Ajoute l'œuf, la farine et la levure. Mélange bien. Tu vas obtenir une pâte un peu dure, c'est normal.
Ajoute les pépites de chocolat et incorpore-les bien dans ta pâte.

4-Sur un papier sulfurisé, fais des petits tas de cette pâte avec une cuillère à café. Attention ! Espace-les bien en les posant sur ta plaque de cuisson car ils prennent du volume en cuisant.

5-Mets-les au four et laisse-les cuire 10 minutes environ, puis laisse-les refroidir sur une plaque.
Tu peux les faire cuire davantage si tu veux, ils seront plus croustillants.

