

Cookies double chocolat

Les ingrédients pour une vingtaine de cookies :



- 1 oeuf
- 60 g de beurre
- 80 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 CàC d'extrait de vanille
- 200 g de chocolat noir
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 à 200 g de pépites de chocolat

La recette:

Faites fondre le chocolat puis ajoutez -y le beurre en petits morceaux et mélangez bien.

Dans un saladier, blanchissez l'oeuf et le sucre puis ajoutez le tout au chocolat.

Dans un autre saladier, mélangez la farine et la levure puis incorporez-y le mélange chocolaté petit à petit pour obtenir une pâte bien homogène.

Ajoutez les pépites de chocolat en mélangeant à la spatule délicatement.

Reservez la préparation au frais 15 minutes.

Préchauffez votre four à 160°C.

Sortez votre pâte du froid et formez de petits tas de la taille d'une CàS que vous disposerez sur une plaque recouverte de papier cuisson. (pensez à bien les espacer, les cookies vont s'étaler à la cuisson, il faut faire plusieurs plaques ou plusieurs fournées)

Faites cuire environ 10 minutes. Attention à bien surveiller la cuisson, selon le four et la taille de vos cookies le temps de cuisson varie.

Laissez reposer les cookies 5 minutes à la sortie du four puis mettez-les dans une boîte hermétique pour les conserver ou dévorez-les de suite !