



POUR UNE PAUSE GOURMANDE

Cookies moelleux au chocolat

Des gros cookies à l'américaine !

Ingédients

Pour 10 gros cookies (8 cm de diamètre) :

- 85 g de beurre salé pommade
- 20 g de sucre de canne complet
- 50 g de sucre de canne raffiné
- 1 œuf
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de chocolat noir concassé (ou des pépites)

Etape 1

Faire chauffer le four à 180°C.
Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli avec le sucre. Ajouter l'œuf puis la farine, la levure chimique et le chocolat.



Etape 2

Former des tas plats de 4 cm de diamètre et d'environ 1 cm de hauteur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Enfourner 12 min.

Etape 3

Sortir les cookies (encore mous) et attendre 15 min avant de les déposer sur une grille pour qu'ils terminent de refroidir.



Bon appétit !

