

COOKIES 100% CHOCOLAT



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 20

Ingrédients:

- 110g Beurre mou
- 110g Cassonade
- 50g Sucre
- 200g Farine
- 1/2 cc Extrait de vanille
- 1 pincée Sel
- 175g Pépites de chocolat noir
- 30g Cacao non sucré

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
- Mettre 110g de beurre, 110g de cassonade et 50g de sucre dans le bol, puis mélanger 3 min/vitesse 2.
- Ajouter l'œuf, 1/2 cc de vanille liquide, 200g de farine, 30g de cacao, 1/2 sachet de levure chimique et 1 pincée de sel, puis mélanger 30 sec/vitesse 4.
- Ajouter 175g pépites de chocolat et mélanger 30 sec/sens inverse/vitesse 3. Prélever un peu de pâte à la main, la rouler en petite boule, puis l'aplatir en rond et la poser sur la plaque préparée en veillant à espacer les biscuits de 3-4 cm.
- Enfourner et cuire 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir complètement avant de déguster.