

La Marmite de Claude

COOKIES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS (pour 25 pièces)

*120 g de beurre
1 oeuf
75 g de sucre
100 g de cassonade
150 g de pépites de chocolat
225 g de farine
1 pincée de sel
1 c à c de vanille liquide
1 sachet de levure chimique*

RECETTE

*Mettre dans le bol du robot pétrin le beurre pommade, le sucre, et la cassonade.
Faire tourner à la vitesse la plus lente.
Ajouter l'œuf, la levure, la vanille et le sel tout en continuant à tourner. Rajouter la farine.
Mettre les pépites de chocolat et mélanger jusqu'au décollement de la pâte, des parois du bol.
Avec 2 cuillères à soupe, disposer des petits tas sur une plaque allant au four recouverte d'un papier de cuisson.
Préchauffer le four à 200° c .
Enfourner et surveiller la cuisson.
Retirer dès que la couleur désirée est bonne (en général 10mn suffisent).
Après refroidissement mettre dans une boîte métallique.*