



Cookies au chocolat



Ingrédients :

- 1 œuf
- 75g de sucre en poudre
- 100 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de vanille en poudre ou liquide
- 100 g de beurre
- 225 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 150 g de chocolat noir

Recette pour 25 cookies

Préparation de la recette

Temps de cuisson : 10 minutes par plaque

- Préchauffer le four thermostat 7 / 210°
- Dans un saladier, travailler l'œuf au fouet en ajoutant progressivement le sucre, la cassonade, le sel et la vanille.
- Faire fondre doucement le beurre et tamiser ensemble la farine et la levure.
- Incorporer alternativement le beurre et la farine.
- Broyer ou casser le chocolat et le mélanger à la pâte.
- Recouvrir la tôle du four avec du papier aluminium et beurrer. Déposer la pâte en petit tas
- Mettre la plaque dans le four et faire cuire 10 minutes.



Recette proposée par Angélique et réalisée par le groupe des 5 ans le 27 Novembre 2013