



Cookies au chocolat noir

Je fais comment ?

1. Préchauffez votre four sur Th.7-200°C.
2. Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.
3. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé beurré.
4. Avec une cuillère à café, prenez des doses de pâte et déposez-les sur la plaque en laissant au moins 4 cm d'espace entre elles.
5. Faites cuire au four pendant à peu près 12 min.
6. Laissez refroidir les cookies avant de les décoller.

Source : Je viens de refaire cette recette sans les noisettes pilées > Il n'est pas nécessaire de changer la proportion des autres ingrédients.

Pour des maxi-cookies, il est préférable de tabler sur 20 cookies en lieu et place des 30 annoncés.

Aude

Ingrédients

Pour 30 cookies :

- 100 G de beurre
- 75 G de sucre roux
- 75 G de sucre blanc
- 1/2 C. à c. de sel
- 1/2 C. à s. d'extrait de vanille
- 1 oeuf
- 1/2 C. à c. de levure chimique
- 145 G de farine
- 50 G de noisettes pilées
- 100 G de chocolat noir ou pépites de chocolat

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn