

Cookies au chocolat



- 125 gr de beurre demi-sel mou
- 50 gr du sucre en poudre
- 75 gr de sucre roux (j'ai remplacé par de la vergeoise blonde)
- 1 cuillère à café de d'extrait de vanille
- 1 oeuf
- 175 gr de farine
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 gr de chocolat noir (j'ai utilisé des pépites)

Préchauffer le four à 180°. Dans un saladier mélanger le beurre et les sucres jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajouter l'oeuf et la vanille et mélanger de nouveau. Ajouter la farine, la levure, le sel et le chocolat et remuer pour obtenir une pâte souple.

Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, mettre six tas de pâte de la taille d'une noix. Enfournez et laisser cuire 10mn. Les cookies doivent être encore souples. Les laisser refroidir quelques minutes puis les mettre sur une grille. Renouveler cette opération jusqu'à la fin de la pâte. En principe ces cookies peuvent se conserver un jour ou deux dans une boîte à l'abri de l'air, mais je ne saurais pas vous le **confirmer**.