

Cookies au chocolat noir

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 125 g de beurre
- 5 g de levure chimique
- 265 g de farine
- 50 g de sucre blanc
- 125 g de sucre roux
- 1 œuf
- 100 g de pépites de chocolat

La **recette**

Etape 1

Préchauffer votre four à 180°C.

Etape 2

Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol. Faire fondre le beurre 1 min.
Ajouter la farine et la levure dans le bol. Mélanger.
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Ajouter le sucre blanc, le sucre roux, l'œuf. Mélanger.

Etape 3

Sortir la pâte à cookie de votre bol, et à l'aide de vos mains former des boules (de la taille d'une balle de ping-pong), les placer sur la plaque de cuisson et répartir les pépites de chocolat. Enfourner vos cookies pendant 10 min.