

COOKIES aux GROS MORCEAUX de CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Cookies : 20 environ

Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 120 g de beurre salé ramolli • 120 g de sucre brun • 1 œuf • 200 g de farine • 1/2 càc de bicarbonate de soude • 120 g de chocolat noir

RÉALISATION

Concasser grossièrement le chocolat (avec un gros couteau à pain), il doit rester de gros morceaux (entre 5 mm et 1 cm).

Préchauffer le four à 200°C.

Au robot pétrisseur ou dans un saladier (ou même au fouet électrique), fouetter le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter la farine, le bicarbonate et mélanger encore. Incorporer les morceaux de chocolat.

Recouvrir une plaque de papier cuisson. Faire de petites boules de la taille d'une noix, les disposer sur la plaque en les espaçant.

Enfourner pour 10 minutes.

Laisser refroidir 5 minutes, puis les mettre à refroidir sur une grille. Attention ils seront encore un peu mous à ce moment-là, il faut les manipuler avec précaution. Ils durciront en refroidissant, tout en restant tendres à l'intérieur.