

X2

Les vrais cookies américains

10

Ingredients

Pour 24 cookies

- 100 g de chocolat
- 100 g de beurre mou
- 200 g de sucre roux
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

Préparation

1. Mets le chocolat dans un sac en plastique, tape dessus avec un rouleau à pâtisserie pour en faire des petits morceaux.
2. Mélange dans un saladier le sucre et le beurre. Ajoutes l'œuf, la farine, la levure, le bicarbonate et la moitié du chocolat coupé en petits morceaux et remue à nouveau.
3. Pose une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Fais des petites boules de la taille d'une noisette avec une petite cuillère et dispose-les sur la plaque en les espaçant bien.
4. Les cookies vont cuire 10 minutes à 175° (M6). Ils doivent être encore moeux en sortant du four. Parseme le reste du chocolat sur les cookies encore chauds. Une fois refroidis, détache-les de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule.

astuce

Chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat au praliné, pense à varier les goûts de tes cookies !

