

Cookies tout choco

Ingédients pour 15 cookies :

- 120 g de chocolat noir
- 50 g de grué de cacao
- 130 g de beurre ramolli
- 100 g de cassonade
- 40 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 240 g de farine
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 20 g de cacao
- Fleur de sel

Ingédients :

Concassez le chocolat en grosses pépites.

Fouettez le beurre avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez l'oeuf, puis fouettez de nouveau.

Tamisez la farine, le bicarbonate, le cacao et le sel au-dessus du saladier.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis incorporez le chocolat et le grué.

Formez des boules de pâte de 50 g et déposez-les bien espacées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Saupoudrez de fleur de sel et enfournez pour 8 minutes à 180° C.

Sortez les cookies du four, attendez 5 minutes avant de les décoller de la plaque, puis laissez-les refroidir sur une grille.

<http://philomavie.blogspot.com>