

Cookies

CUISIMAGES

Réf :
5301

Type :
Gâteau

Préparation :
20 min
Repos : 2 h

Cuisson :
8 min
A 180 °C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 25 à 30 cookies

- 1 œuf
- 75 g de sucre en poudre
- 100 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 100 g de beurre
- 225 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 à 150 g de chocolat noir



Dans un saladier, travaillez l'œuf au fouet en ajoutant progressivement le sucre, la cassonade, le sel et la vanille.



Faites fondre le beurre.
Mélangez la farine et la levure.

Incorporez à la pâte alternativement le beurre et la farine à l'aide d'une spatule en bois.
La pâte doit être compacte et doit se détacher du saladier.

Coupez le chocolat en copeaux et ajoutez le à la pâte.

Mélangez à la main.



Travaillez la pâte afin de lui donner une forme ronde et allongée.
Enroulez la pâte dans du papier sulfurisé et laissez la reposer dans le bas du réfrigérateur pendant quelques heures.



Préchauffez le four à 180 °C pendant 15 min.

Retirez le papier sulfurisé et coupez la pâte en rondelles d'1/2 centimètre d'épaisseur.

Disposez les sur la plaque du four recouverte du papier sulfurisé, en prenant soin de ne pas trop les serrer.



Enfournez à mi-hauteur pendant 8 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.



Conseils
Variante
Vins