

Cookies au chocolat noir

Écrit par Hélène

Dimanche, 20 Janvier 2013 21:32 -

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min à 190°C

Ingrédients :

- 150 grammes de chocolat noir
- 100 g de cassonade
- 50 g de Sucre à la Vanille Bourbon Béghin-Say®
- 1 œuf
- 100 g de beurre à température ambiante
- 25 g de poudre de noisette
- 25 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 120 g de farine

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez la cassonade, le Sucre à la Vanille bourbon, le beurre ramolli, l'œuf. Mélangez de façon homogène, puis ajoutez progressivement la farine, le sel et les poudres d'amande et de noisette.
2. Cassez votre chocolat noir, de manière à obtenir de grosses pépites.
3. Ajoutez à votre pâte à cookies.
4. Laissez refroidir 30 min au réfrigérateur.
5. 30 minutes plus tard, formez des petites boules de pâte, déposez-les sur une feuille en silicone qui recouvre votre plaque allant au four et aplatissez les boules de la paume de la main pour former les cookies.
6. Enfournez dans un four préchauffé à 200°C et laissez cuire 12 minutes environ.

Astuce : Veillez à bien espacer vos petits tas de pâte pour éviter que les cookies se collent entre eux lors de la cuisson.