



Les cookies



INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

- 300 g de farine
- 180 g de sucre en poudre
- 60 g de pépites de chocolat
- 170 g de beurre salé ramolli
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

USTENSILES

- 2 saladiers
- 1 fouet électrique
- 1 plaque de four couverte de papier sulfurisé
- du film alimentaire

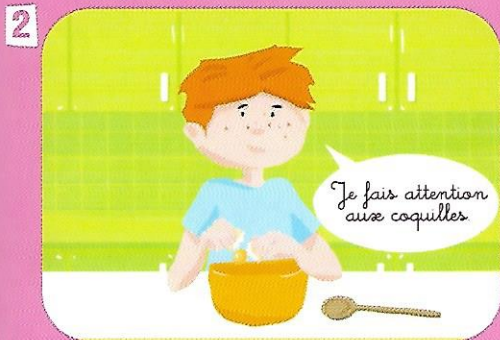
Préparation : 15 min


Cuisson : 10 min

Repos : 1 h 30



Recette



- 
- 1** Léonie coupe le **beurre** ramolli en petits dés. Gaspard mélange le **sucre en poudre** et le beurre avec le fouet électrique jusqu'à ce que la préparation ait une jolie couleur claire.
- 2** Gaspard ajoute l'**œuf** et mélange bien avec une cuillère.
- 3** Dans un deuxième saladier, Léonie mélange la **farine**, les **pépites de chocolat**, le **cacao en poudre** et le **sel**.
- 4** Puis Gaspard incorpore ce mélange au chocolat au mélange beurre-sucre-œuf.
- 5** Léonie forme un long boudin de pâte de 7 centimètres de large, l'enveloppe dans un film alimentaire et le laisse au réfrigérateur 1 heure 30. Gaspard allume le four à 180° (th. 6).
- 6** Gaspard ôte le film transparent et découpe le boudin de pâte en rondelles épaisses. Léonie range les rondelles sur la plaque de four couvert de papier sulfurisé et les met à cuire pendant environ 10 minutes.

L'idée gourmande de Léonie :

J'ajoute parfois 2 cuillères à soupe de miel dans la pâte !

