



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

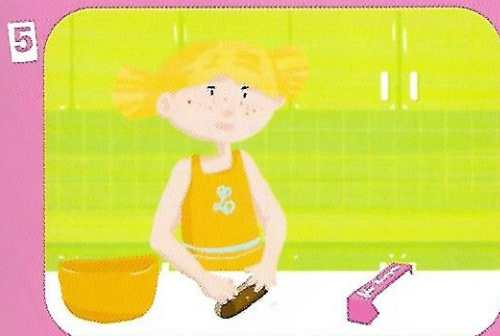
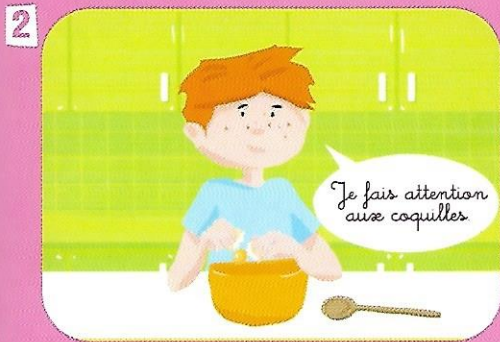
- 2 saladiers
- 1 fouet électrique
- 1 plaque de four couverte de papier sulfurisé
- du film alimentaire



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 !

