



POUR UNE DIZAINE
DE COOKIES

- 120 g de beurre pommade
- 120 g de vergeoise
- 210 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 40 g de cacao en poudre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 80 g de chunks

- Travaillez le beurre pommade et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Tamisez la farine et le cacao, ajoutez la levure chimique et la moitié des chunks, et ajoutez le tout au mélange beurre sucre. Amalgamez le tout puis ajoutez l'œuf. Travaillez le mélange rapidement, formez une boudin, filmez puis placez au frais au moins une heure.
- Au bout de ce temps, découpez le boudin en tranches de 2 cm environ et formez des boules. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, ajoutez quelques chunks de part et d'autre des boules et enfournez pour une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 180°.
- Ajoutez un peu de fleur de sel sur chacun d'eux et laissez refroidir.

Best chocolate chip
cookies
ever...

