

## Cookies moelleux au chocolat

15 pièces

- 230g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 200g de sucre roux
- 1 oeuf, 120 g de beurre mou
- 180g de pépite de chocolat, et une pincée de sel.



**Servir :** Tiède avec un verre de lait au goûté.

### Variation

Remplacez le chocolat par des raisins secs ou des noisettes concassées.

- Tamisez la farine, et mélangez la avec la levure et le sel.
- Préchauffez votre four à 180°.
- Travaillez le beurre avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez l'œuf.
- Incorporez la farine en plusieurs fois, et les pépites de chocolat.
- Sur une plaque anti-adhésive, disposez des disques épais de 5cm de diamètre de pâte, à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Enfournez pour 10 minutes, et laissez reposer 5 minutes après cuisson avant de les décoller de la plaque.

## Conseils

Pour les conserver, mettez les au sec dans une boîte en fer. Surveillez la cuisson, ils ne doivent pas brunir. Espacez bien les cookies sur la plaque car ils ont tendance à s'étaler sur la plaque.