

Cookies

Préparation : 20 mn

Cuisson : 8 à 10 mn

Ingrédients (pour 25 cookies) :

- 250 g de farine
- 200 g de chocolat noir en pépites ou cassés en morceaux gros comme des pépites
- 125 g de beurre
- 250g de sucre (blanc ou roux selon vos goûts)
- 1 gros œuf
- 1 petit verre de rhum
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Laisser le beurre dehors pour qu'il tiédisse.

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

Mettre dans une terrine la farine, le sel et la levure, mélanger.

Dans un autre récipient, mélanger énergiquement l'œuf, le beurre ramolli, les sucres et le rhum.

Verser l'œuf, etc...

dans la farine et mélangez soigneusement et ajouter les pépites.

Mélangez soigneusement.

Huiler une plaque à pâtisserie, versez des petits tas de pâte bien espacés sur la plaque (1 cuillère à soupe de pâte par tas).

8 à 10 minutes de cuisson.

Il faudra plusieurs fournées pour faire cuire tous les cookies.