

# COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

**Préparation: 25 minutes**

**Cuisson: 8 minutes**

**100 g de beurre + une noix pour la plaque**

**100 g de sucre**

**1 œuf**

**200 g de farine une pincée de sel**

**30 g de chocolat noir**

1. faites ramolli le beurre en le laissant dans la cuisine un moment ou en le passant rapidement dans le four micro-ondes
2. Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre ajouté l'oeuf et mélangez bien à nouveau.
3. Incorporer ensuite la farine et le sel travaillez un instant pour obtenir une pâte homogène.
4. Avec un couteau concassé le chocolat noir pour obtenir des pépites plus ou moins régulières
5. Beurrer la plaque de cuisson et préchauffer le four à 180°
6. Avec une cuillère à soupe déposer des petites tas de pâte de la taille d'une grosse noix en les espaçant. Applatissez-les avec une fourchette mouillée puis saupoudrez de pépites de chocolat
7. Enfournez pour 8 minutes de cuisson.
8. Décoler ensuite les cookies encore chauds de la plaque avec une spatule en métal et laisser refroidir.

**UN CONSEIL DE NINA :** laissez au moins 2 cm entre chaque cookie car en cuisant il s'étale un peu. Vous pouvez aussi le

saupoudrer de chocolat blanc ou au lait, de fruits secs et de fruits confits.