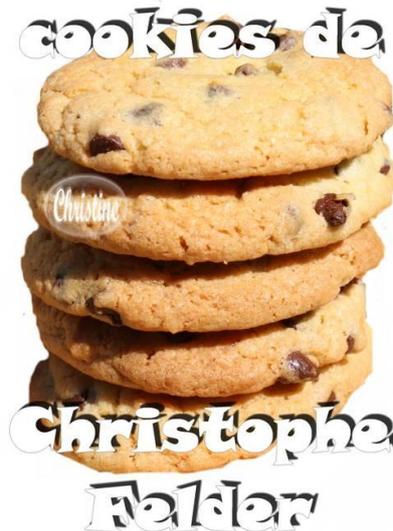


Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~~ Cookies au chocolat ~~ ~~ de Christophe Felder ~~



100 grs de beurre ramolli

75 grs de sucre semoule

100 grs de cassonade brune

2 pincées de sel

1 cuillère à café de vanille liquide

1 œuf

200 grs de farine

1 cuillère à café rase de bicarbonate de soude

170 grs de chocolat noir à 50% de cacao coupé en petits morceaux
(ou des pépites)

Mélangez le beurre, le sucre semoule, la cassonade, le sel et la vanille liquide. Incorporez l'œuf puis ajoutez la farine tamisée avec le bicarbonate de soude

Incorporez les pépites de chocolat à la pâte

Formez une trentaine de petites boules de pâte

Posez sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé

Ou sur silpat en les espaçant

Faites cuire au four préchauffé pendant 10 minutes à 210°

A la sortie du four, le centre des cookies doit rester souple sous le doigt
