Cookies Américains

Pour une quinzaine de cookies :

- **130 g de beurre bien mou (à température ambiante)**
- **180 g de farine tamisée**
- **100 g de sucre roux**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de levure chimique**
- **200 g de chocolat (tablette coupée en grosses pépites à l'aide d'un marteau)**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre mou avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

2. Incorporer l'œuf battu au mélange.

3. Ajouter la farine, préalablement mélangée avec la levure, d'une traite puis pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

4. Verser les pépites de chocolat et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elles soient bien réparties.

5. Couvrir la pâte et la réserver au frais durant 1 heure.

6. Avec le bout des doigts, façonner de petites boules de la taille d'une noix.

7. Les déposer en les espaçant de 5 cm, sur une plaque recouverte de papier cuisson.

8. Enfourner dans un four préchauffé à 190° en chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés : c'est prêt !

   Une fois refroidis, ces cookies américains se dévoreront en un éclair ! A déguster avec un bon café ou à l'heure du goûter avec les enfants !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !