Cookies Croquants au Chocolat

Pour une vingtaine de cookies :

- **150 g de farine**
- **150 g de sucre cassonade**
- **150 g de chocolat noir en tablette**
- **125 g de beurre**
- **1 cuillère à café de bicarbonate**
- **1 œuf**

1. Dans un bol, couper la moitié du chocolat puis ajouter le beurre en morceaux. Faire fondre au micro-ondes.
2. Mélanger la farine tamisée avec le bicarbonate puis réserver.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le chocolat/beurre fondu et ajouter le sucre. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
4. Ajouter ensuite l'œuf puis battre à nouveau à pleine vitesse.
5. Incorporer petit à petit, en remuant constamment, le mélange farine/bicarbonate.
6. Réduire l'autre moitié de chocolat en petits morceaux (pépites) puis les verser au mélange.
7. Placer la préparation au frigo pendant 1 heure au minimum.
8. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
9. Façonner des boulettes de pâtes puis les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Enfourner pour 10 minutes top chrono.
11. A la sortie du four, les laisser refroidir : c'est prêt !

    Ces cookies croquants à l'extérieur et légèrement fondant à l'intérieur, feront le bonheur de tous vos convives.
    Ils fonctionnent comme des aimants, quand on en prend un et bien on ne peut pas s'empêcher de prendre le suivant !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !