

Les Cookies « Classiques »

Ingédients

250 g de beurre (ou 150g margarine+5cl d'eau)
120 g de cassonade
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
1/2 sachet de levure chimique
250 g de farine
100 g de cerneaux de noix
200 g de chocolat noir à 70 % de cacao haché en pépites

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.
Ramollir le beurre au micro-ondes: 1 minute à 600 W
Dans le bol du Kenwood, mélanger le beurre, la cassonade et le sel.
Incorporer le jaune d'œuf et bien mélanger.
Ajouter la farine et la levure et mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.
Attention: ce mélange ne doit pas être trop travaillé.
Ajouter les noix concassées et le chocolat en pépites. Mélanger.
Disposer la pâte en petits tas sur une plaque à pâtisserie.
Cuire pendant 10 minutes environ. Les cookies sont cuits lorsque le bord est plus coloré que le centre.