

# Cookies

## Ingrédients :

300g de farine	1 oeuf
180g de sucre	1 cuillère soupe de cacao en poudre
60g de pépites de chocolat	1 pincée de sel
170g de beurre ramolli	

## Préparation :

1°) Couper le beurre ramolli en petits morceaux. Mélanger le sucre en poudre et le beurre avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange ait une couleur claire.

2°) Ajouter l'oeuf et bien mélanger avec une cuillère.

3°) Dans un deuxième saladier, mélanger la farine, les pépites de chocolat, le cacao en poudre et le sel. Incorporer le mélange chocolat au mélange beurre-sucre-oeuf.

4°) Former un long boudin de pâte de 7 centimètres de large. L'envelopper de film alimentaire et le mettre au réfrigérateur pendant 1h30.

5°) Préchauffer le four à 180 °C. Ôter le film alimentaire et découper le boudin en rondelles épaisses. Les mettre sur une plaque couverte de papier sulfurisé puis mettre à cuire pendant environ 10 minutes.