Cookies au chocolat

Ingrédients :

250 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
125 g de beurre
125 g de sucre
1 œuf
1 pincée de gros sel ou de sel fin
150gr de chocolat noir en morceaux

PRÉPARATION :

Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre, le sucre vanillé, et 1pincée de sel.
Faire un puits et ajouter les jaunes d'œufs, un peu de crème.
Ajouter le beurre ramolli et le chocolat fondu et
bien pétrir le tout

Mettre en boule et laisser reposer avec un essuie dessus.

Pour finir, parsemer un peu de farine sur votre plan de travail et y déposer la pâte.

Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur et si vous souhaitez de différentes formes moi je les ai faits ronds donc j'ai simplement utilisé un verre.

Préchauffer le four à 180°.

Enfourner sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pour 15 minutes environ.
Laisser refroidir sur une grille

Et ranger dans une boîte hermétique.
Bon appétit...