

Cookies au Chocolat et à la Cannelle

Pour 24 cookies Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 x 12 minutes

125 g de beurre demi-sel bien mou 🍀 100 g de sucre 🍀 1 œuf
180 g de farine 🍀 1/2 sachet de levure chimique 🍀 150 g de pépites de chocolat noir
1 petite cuillerée de cannelle en poudre

1

Fais chauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans un bol, mélange le beurre avec le sucre. Casse l'œuf et mélange-le avec le beurre sucré. Dans un autre bol, mélange la farine avec la levure. Mélange le contenu des deux bols. Ajoute ensuite les pépites de chocolat et la cannelle puis mélange à nouveau.

2

Avec tes mains, fais 12 petites boules de pâte. Pose-les sur une plaque allant au four, soit antiadhésive, soit recouverte de papier sulfurisé. Ne place pas les boules trop près car elles vont s'étaler en cuisant. Mets la plaque au four pour 12 minutes de cuisson. Refais 12 cookies avec le reste de pâte en suivant le même procédé.

Le conseil de Tiana

Avec 12 minutes de cuisson, tes cookies seront moelleux ; si tu les veux plus croustillants, prolonge la cuisson de 2 à 3 minutes.