


Cookies avec Le Papondu

Pour 30 cookies au chocolat

Ingrédients

- 175g de chocolat noir
- 110g de beurre mou ou beurre végétal
- 110g de cassonade
- 50g de Papondu Battu 
- ½ cuillère à café de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- 225g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique

Comment faire ?

- Laisser ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, le mélanger avec le sucre.
- Ajouter le Papondu Battu et éventuellement la vanille liquide.
- Hacher grossièrement la tablette de chocolat.
- Verser progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les morceaux de chocolat. Bien mélanger.
- Recouvrir la grille de four d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, former des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
- Faire cuire 8 à 10 min à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

Bonne dégustation !