Cookies au Chocolat

Une nouvelle recette d'André...
Cookies au chocolatIngrédients
- 200 g de chocolat noir
- ½ mug de sucre en poudre
- ½ mug de sucre brun
- 2/3 de tasse de beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 mug 1/2 de farine
- ½ cuillère à café de levure
- ½ cuillère à café de sel (ou utiliser du beurre demi-sel)
- ½ mug de noix pilées

Commencer par piler grossièrement le chocolat de façon à obtenir des pépites. Mélanger le sucre, le beurre, l'œuf, la vanille, les pépites de chocolat. Incorporer les autres ingrédients. Avec la pâte obtenue, former de petites boules à l'aide d'une cuillère à café. Les déposer sur une plaque non graissée en les espaçant de 5 cm. Laisser cuire 8 à 10 min à four chaud (220 à 240°), jusqu'à ce que les cookies deviennent brun clair. Laisser refroidir.