

Cookies au chocolat au lait

Pour 36 cookies selon Martha, 18 selon moi !

- 140 g de farine
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 1/2 càc de bicarbonate de soude (*j'ai mis de la levure chimique, mais je viens enfin de trouver au supermarché du bicarbonate*)
- 1/2 càc de gros sel
- 220 g de chocolat au lait (deux fois 110 g)
- 120 g de beurre
- 300 g de sucre (*j'ai mis 120 g*)
- 2 oeufs
- 1 càc d'extrait naturel de vanille (*j'ai mis 1/2 càc de vanille en poudre*)

Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao en poudre, le bicarbonate et le sel.

Faire fondre 110 g de chocolat au lait et le beurre au bain-marie ou à feu doux. Laisser refroidir quelques instants.

Battre le chocolat fondu, le sucre, les oeufs, et la vanille dans le bol du robot à vitesse moyenne (mélanger à la main si vous n'avez pas de robot). Réduire la vitesse et incorporer peu à peu la farine puis les 110 g de chocolat restant coupé en carrés.

Précauffer le four à 160°C.

A l'aide d'une cuillère à glace de 4 cm de diamètre, ou tout simplement à l'aide de deux cuillères à soupe, prélever des boules de pâte et les disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, en les espaçant de 5 cm. J'ai procédé en plusieurs fournées car mon four n'est pas assez grand...

Faire cuire les cookies 15 min environ (j'ai dû mettre 18 min) ; ils doivent être encore souples au toucher.

Les laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique.

