

Cookie géant

120 gr. de beurre salé, mou
150 gr. de sucre roux
1 œuf
180 gr. de farine
1 cc. de poudre à lever
150 gr. de pépites de chocolat noir ou de
chocolat noir concassé et/ou de noix

Commencer par mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter l'œuf et continuer à mélanger.

Ajouter la farine et la poudre à lever, mélanger, puis incorporer délicatement la garniture (pépites de chocolat) à la préparation.

Mettre la boule formée sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé. L'étaler quelque peu, puis l'enfourner dans le four préchauffé à 180°C (chaleur tournante), pour 20 minutes.

À mi-cuisson, aplatir la pâte avec une spatule, mais pas trop, de manière à garder un cœur fondant. Au bout de 20 (25 minutes maximum!), sortir et laisser refroidir.

Bonne dégustation!