

COOKIES AU CHOCOLAT

*140g de margarine vegan ou d'huile d'arachide
180g de chocolat noir
100g de sucre brun
225g de farine
1 c. à c. de levure
1 pincée de sel
1 c. à c. de fécule de maïs, diluée dans 1 c. à s. d'eau*

Passer le chocolat au robot ménager, pour le casser en petits morceaux. Fouetter le sucre et l'huile (ou la margarine fondue), ajouter la farine tamisée, la levure et le sel, et mélanger le tout intimement. Incorporer ensuite les morceaux de chocolat. Si la préparation est trop sèche, ajouter un peu d'eau (1 c. à c. à la fois), jusqu'à obtenir une pâte lisse. Faire chauffer le four à 160°, huiler soigneusement la plaque à pâtisserie, y déposer des petits tas de pâtes, et les aplatir avec le dos d'une fourchette. Éviter de trop les serrer car les cookies s'étendent à la cuisson. Enfourner 10 minutes environ, sortir la plaque du four et laisser refroidir le tout complètement. Décoller les biscuits avec une spatule.