

## Cookies au sarrasin et chocolat



### Ingrédients

- 200g de farine de sarrasin
- 70g de sucre (roux pour moi)
- 220g de beurre demi-sel mou
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100g de lait (entier pour moi)
- 200g de chocolat noir

Dans un saladier, déposer le beurre et le sucre et mélanger au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter le lait puis mélanger à nouveau.

Ajouter la farine et la levure et mélanger. A ce stade, je suis passée à la spatule en bois.

Découper au couteau le chocolat noir en gros morceaux, ajouter à la pâte et mélanger. Filmer le saladier, déposer au frigo et attendre 24h.

Le jour J, préchauffer le four à 175°C et recouvrir deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Façonner de petites boules avec la pâte et les déposer sur les plaques, remettre au frigo une demi-heure.

Enfourner 10 minutes, sortir et laisser refroidir sur la plaque une bonne vingtaine de minutes, puis déposer sur une grille.

Déguster avec un bon thé Margaret's hope.