

Cookies extra moelleux au cacao, à la confiture de mûres et aux pépites de chocolat noir



Pour ce mercredi c'est cookies ! De délicieux cookies suuuuper moelleux au cacao et à la confiture de mûres avec de gros morceaux de chocolat noir ! J'ai réalisé ces cookies pour mon père et il les a trouvés "excellents" ! Le cacao et la mûre sont donc un mariage vraiment extra que je vous conseille de tester !

**Pour environ 12 cookies**

**Ingrédients:**

130g de beurre mou

175g de chocolat noir

50g de cacao en poudre

110g de confiture de mûres

180g de farine

1c. à café de levure chimique

80g de sucre

**Préparation:**

Avec un grand couteau, coupez le chocolat noir en plus ou moins gros morceaux.

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez en une seule fois la farine préalablement mélangée à la levure chimique et au cacao.

Incorporez la confiture de mûres puis les pépites de chocolat noir. Mélangez sans trop travailler la pâte à l'aide d'une spatule.

Formez avec la pâte à cookies environ 12 boules, aplatissez-les légèrement et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez les cookies pour 10min environ. Laissez-les refroidir 2min sur la plaque puis dégustez-les sans attendre ou entreposez-les dans une boîte hermétique.