**Cookies de folie**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/cookies-de-folie-p1250528-r-scaled.jpg) **Pour 22 cookies**

**- 55 g de beurre pommade**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- ½ càc de sel**  
**- 60 g d'**[**huile d'olive**](https://recettes.de/huile-d-olive)  
**- 1 œuf**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 230 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- ½ càc de** [**bicarbonate**](https://recettes.de/bicarbonate) **de soude**  
**- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 70%**

**Plaques à pâtisserie tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Travailler au fouet le beurre avec les sucres et le sel pour obtenir une préparation crémeuse.  
Ajouter l'huile et fouetter.  
Mélanger toujours au fouet avec l'œuf et la vanille.  
Déposer dans le saladier la farine, la levure et le bicarbonate.  
Mélanger rapidement à la spatule.  
Répartir enfin le chocolat (en gros morceaux) dans la pâte.  
Former des boules d'environ 30 g , les déposer sur la plaque.  
Déposer les plaques au réfrigérateur pendant plusieurs heures  
et même la veille pour moi.  
En cas "d'urgence" mettre la plaque au congélateur pendant 30 minutes.  
Enfourner les plaques pour 10 minutes en surveillant :  
Le contour doit être doré mais le centre encore mou car les cookies vont se raffermir.  
Faire glisser la feuille de cuisson sur le plan de travail et laisser refroidir.