**Cookies chocolat-marrons glacés**

**Pour une dizaine de cookies**

95g de cassonade

1 œuf

125g de beurre mou

200g de farine

4 marrons glacés

75g de chocolat noir

1 cuil à café d'extrait de vanille liquide



Préchauffez le four à 180°C.

Coupez grossièrement le chocolat en morceaux et émiettez les marrons glacés.

Fouettez la cassonade et l'œuf. Ajoutez la farine et le beurre fondu. Quand la pâte est homogène incorporez les morceaux de chocolat et les brisures de marrons glacés.

Confectionnez les cookies à l'aide d'une cuillère à glace (ou à soupe), prenez une cuillère  de pâte et déposez-la sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson.

Enfournez à 180°C pendant 10-12 minutes. Quand les contours sont bien dorés c'est prêt.