

RECTTE DES COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Préparation **15 mn**

Cuisson **10 mn**

Temps Total **25 mn**

Ingrédients / pour 6 personnes

- Oeuf : 1
- Sucre : 85 g
- Beurre doux : 85 g
- Farine : 150 g
- Pépites de chocolat : 100 g (ou chocolat noir coupé fin)
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Levure chimique : 1 cuillère à café
- Sel : 1/2 cuillère à café



PRÉPARATION / Cookies : la meilleure recette

- 1 Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- 2 Ajoutez l'oeuf et éventuellement le sucre vanillé.
- 3 Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- 4 Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Pour finir

Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.