

LES COOKIES

Pour 30 cookies

Préparation : 30 min

Cuisson : 8 à 10 min par fournée

Ingrédients :

- 110 g de beurre mou
- 175 g de pépites de chocolat
- 110 g de sucre brun
- 100 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ cuill. à café de vanille liquide
- 225 g de farine
- $\frac{1}{2}$ cuill. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 170°C (therm. 5-6).

Faites ramollir le beurre.

Battez le beurre dans un grand saladier avec les deux sortes de sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle et mousseux. Ajoutez l'œuf entier, puis la vanille liquide.

Tamisez la farine avec la levure et le sel. Versez le tout peu à peu en pluie dans la terrine, en travaillant bien avec une spatule en bois pour éviter la formation de grumeaux. Puis incorporez à la pâte les pépites de chocolat.

Mettez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Disposez des petits tas de pâte bien espacés sur la plaque sur la plaque avec une cuillère à soupe que vous tremperez chaque fois dans un bol d'eau. Aplatissez-les avec le dos de la cuillère de façon à former des disques de 10 cm de diamètre environ.

Enfournez pendant 8 à 10 minutes. Les cookies doivent être croustillants à l'intérieur.

Sortez-les du four, posez-les sur une grille.

Gégoûtez-les tièdes ou froids.

Bon appétit !