

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Les ingrédients pour une vingtaine de cookies :

- 120 g de sucre
- 140 g de farine
- 100 g de beurre pommade
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- 150 g de pépites de chocolat

La recette:

Préchauffez le four à 180 °C.

Mettez dans un saladier le beurre pommade et le sucre et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez l'œuf, la vanille, la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit bien amalgamée.

Terminez en ajoutant les pépites de chocolat.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et déposez –y des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. N'étalez pas la pâte, elle le fera d'elle même à la cuisson. Laissez au moins 5 cm entre chaque boule.

Enfournez et laissez cuire 10 minutes.

Laissez refroidir pour que le biscuit durcisse et recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.