

Cookies aux pépites de chocolat



Pour 6 personnes, préparation 15 minutes, cuisson 10 minutes.

Ingrédients :



1 œuf



150 g de farine



85g de beurre



85g de sucre



100g de pépites de chocolat



1 sachet de sucre vanillé



1 cuillère à café de levure



½ cuillère à café de sel

Ustensiles :



Réципient



Balance



Fouet

Recette :

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxer-le avec le sucre.

3. Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé.
4. Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
5. Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'un papier sulfurisé ou feuille d'aluminium. 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.
6. Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !