

Cookies aux pépites de chocolat

Ingrédients :

140 gr de pépites ou de chocolat noir concassé grossièrement.

130 gr de beurre en morceaux

100 gr de sucre

100gr du sucre roux

1 œuf

Sucre vanillé

180 gr de farine

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

½ cuillère de levure chimique

Un peu de sel ;

Dans un saladier mélanger, le beurre ramolli le sucre, le sucre roux, l'œuf et le sucre vanillé.

Ensuite ajouter la farine, le bicarbonate, la levure et le sel ; Bien mélanger.

Ensuite introduire rapidement le chocolat.

Chauffer le four à 180°.

Préparer deux plaques allant au four couvertes de papier cuisson.

A l'aide de 2 cuillères à café, prélever des boules de pâte de la taille d'une noix que vous posez, espacées de 5 cm env.

Enfourner les plaques 10 à 12 mn jusqu'à coloration dorée des biscuits. Sortir et laisser refroidir sur plaque avant de servir ou de conserver dans une boîte hermétique.

Bonne dégustation !