

Cookies



Ingrédients :

- 110 gr de beurre mou
- 175 gr de pépites de chocolat
- 110 gr de sucre roux
- 100 gr de sucre semoule
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de vanille liquide
- 225 gr de farine tamisée
- ½ c à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

1. Faire préchauffer le four à 170 °C .
2. Ramollir le beurre au robot et ajouter les 2 sucres . *Pour ceux ou celles qui n' ont pas de robot mettre beurre et sucres dans un saladier et les mélanger à la spatule.*
3. Ajouter l' œuf entier puis la vanille. Amalgamer le tout.
4. Ajouter en pluie la farine tamisée dans laquelle vous aurez mis la levure chimique et 1 pincée de sel. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à la spatule.
5. Préparer une plaque , disposer dessus une feuille sulfurisée. Préparer un bol avec de l'eau. Prélever des petits tas de pâte avec une cuillère (ou mieux une cuillère à glace pour faire les boules) que l' on trempe à chaque fois dans l' eau pour pas que la pâte accroche à la cuillère. Disposer des petits tas de pâte sur le papier et aplatir avec le dos de la cuillère. Espacer vos tas de pâte pour pas qu' ils se touchent à la cuisson!!!
6. Enfourner à 170 °C 10 minutes. Laisser refroidir et les décoller du papier.

Bonne dégustation