

Cookies au chocolat

Ingrédients pour 10 cookies

150 gr de farine
10 gr de pépites de chocolat
100 gr de beurre
100 gr de cassonade
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
 $\frac{1}{2}$ c.a. café de sel



La recette

- 1/Dans un saladier, mélanger le beurre avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2/Ajouter l'œuf et le sucre vanillé.
- 3/Mélanger la levure à la farine puis ajouter le tout petit à petit.
- 4/Ajouter ensuite les pépites de chocolat.
- 5/Beurré une plaque à four, puis former des petites boules de pâte d'environ 60 gr puis disposé les sur la plaque beurré en les espaçant environ 6 cm. Ensuite aplatissez-les pour former vos cookies (environ 5 cm de diamètre et 1 cm épaisseur)
- 6/Cuire dans le four pendant 8 minutes à 180 °

La bonne recette de gîtoune