

Cookies aux pépites de chocolat



QUANTITÉ

15 cookies



PREPARATION

10 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 210g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 1/2 cuillère à café de sel
- 110g de beurre fondu
- 50g de sucre blanc
- 50g de cassonade
- 1 oeuf
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 100g de pépites de chocolat noir

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.

Dans un autre saladier, versez le beurre fondu, ajoutez la cassonade et le sucre et mélangez bien.

Ajoutez l'œuf et la vanille et continuez à mélanger.

Incorporez le mélange contenant la farine et mélangez jusqu'à ce qu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporez les pépites de chocolat et mélangez de façon à les répartir uniformément dans la pâte.

Formez des petites boules de pâte d'environ 3 ou 4cm de diamètre et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Veillez à bien laisser de l'espace entre chaque boule car les cookies vont s'étaler un peu.

Laissez reposer au frigo pendant au moins 30 minutes.

Cette étape est importante car elle permet aux cookies de moins s'étaler lors de la cuisson et donc d'être un peu épais et moelleux au centre.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfournez pendant 12 minutes à 180°C. Surveillez bien la cuisson. Ils doivent être dorés sur le dessus et encore un peu mous lorsqu'ils sortent du four.

Laissez-les refroidir sur une grille. WWW.THEKITCHENOFHAPPINESS.COM

