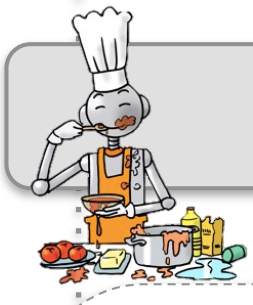

Cookies au chocolat

Les ingrédients pour 30 cookies

- 110 g de beurre 1/2 sel mou
- 175 g de chocolat noir ou de pépites • 110 g de sucre brun

- 100 g de sucre en poudre

- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide

- 225 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Les ustensiles

- grand saladier
- spatule
- papier sulfurisé
- cuillère à soupe
- une balance
- un petit saladier

Le déroulement

1. Faire ramollir le beurre .
2. Préchauffer le four à 170° c (therm 5-6)
3. Battre le beurre dans un grand saladier avec les sucres.
4. Ajouter l'oeuf , puis la vanille.
5. Mélanger la levure avec la farine dans le petit saladier.
6. Verser le tout dans le saladier .
7. Incorporer le chocolat en pépites ou en morceaux.

8. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four .
9. Disposer des petits tas de pâte bien espacés avec une cuillère à soupe.
10. Enfourner 8 à 10 minutes .
11. Déguster tièdes ou froids .

Boutdegomme.eklablog.com