



Recette

LES COOKIES

Préparation

Ingrédients (Pour 60 cookies)

- 150gde chocolat noir
- 150g de chocolat au lait
- 150g de sucre blanc
- 200g de beurre
- 2 œufs
- 350g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 150g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans un bol, casser le chocolat en morceaux et réserver.
- Lorsque le beurre est ramolli, le mélanger activement avec le sucre blanc jusqu'à obtenir un mélange crémeux
- Ajouter l'œuf et mélanger
- Ajouter le sucre roux et la vanille liquide puis mélanger
- Ajouter la farine, la levure et une petite pincée de sel puis mélanger
- Ajouter les pépites de chocolat et les incorporer au mélange
- En utilisant deux cuillères à soupe, faire des boules et les disposer sur le papier sulfurisé en les espaçant de 5cm pour que les cookies ne se touchent pas à la cuisson
- Mettre au four durant 15 minutes