

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

- **Type de plat :** Petits fours
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 10 min



Ingrédients pour 20 cookies

- 125 g de pépites de chocolat
- 1 sachet de levure chimique
- 5 g de sel
- 150g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 50 g de cassonade
- 125 g de beurre

Etapas de préparation

1. Dans un saladier, verser le sucre en poudre, le sucre vanillé, la cassonade et le beurre pommade. Mélanger bien au fouet. Puis ajouter l'œuf et mélanger de nouveau.
2. Ensuite prendre une cuillère en bois et petit à petit, ajouter la farine, la levure et le sel. Continuez de mélanger en versant les pépites de chocolat.
3. Mettre au frais, afin de durcir un peu la pâte. Pendant ce temps, préparer une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier sulfurisé.
4. Réaliser des boules de pâtes de 25g et les déposer au centre d'un emporte-pièce sur la plaque à pâtisserie. Pui les aplatir un peu.
5. Faire cuire à four chaud 180°C pendant 10 minutes. Les laisser refroidir avant de les bouger.

