

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients (10 biscuits)

- 150g de farine
- 100g de pepites de chocolat
- 50g de sucre (recette originale 85g)
- 50g de beurre (recette originale 75g)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 c à c de levure
- 1/2 c à c de sel

Préparation

1. ÉTAPE 1 :

Ramollir le beurre au micro-ondes (mais pas le faire fondre).

Mélanger beurre, œuf, sucre et sucre vanillé. Ajouter la farine, le sel et la levure petit à petit, puis les pépites de chocolat.

2. ÉTAPE 2 :

Faites de petites boules, les mettre sur du papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 10 à 12 min (suivant la texture que vous désirez, moi j'aime quand c'est très moelleux).