

RECETTE

Cookies gourmands



Préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **13 minutes**

Pour : **10 cookies**

Astuces

Conserve tes cookies dans une boîte métallique entre deux couches de papier sulfurisé. Ajoute deux carrés de sucre : ils vont se charger d'absorber toute trace d'humidité !

Ingrédients

- 225g de farine
- 40g de sucre blanc
- 40g de sucre roux
- 110g de beurre mou
- 130g de pépites de chocolat
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 càc de levure chimique
- 1 demie càc d'arôme de vanille

Préparation

1. Préchauffe le four à 180°
2. Commence par réaliser un beurre pommade en le passant 15 secondes au micro-ondes.
3. Dans un bol, ajoute le beurre pommade, le sucre blanc, le sucre roux et fouette le tout énergiquement.
4. Ajoute l'œuf et fouette à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
5. Ajoute l'arôme de vanille, le sel et fouette encore !
6. Verse la farine, la levure et mélange cette fois-ci à la maryse.
7. Incorpore les pépites de chocolat, toujours à la maryse, et mélange jusqu'à obtenir une pâte à cookies bien homogène.
8. Avec la pâte à cookies, réalise des boules et dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

9. Aplati les cookies avec la paume de la main.
10. Enfourne pendant 13 minutes.
11. Laisse les cookies refroidir et régale toi !



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com