

Difficulté ★★★



Cookies gourmands

10 cookies

10 min

13 min

--

INGREDIENTS

225 g de farine

40 g de sucre blanc

40 g de sucre roux

110 g de beurre mou

130 g de pépites de chocolat

1 œuf

1 pincée de sel

1 càc de levure chimique

1/2 càc d'arôme de vanille



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 180°
- Réalise un beurre pommade: passe-le 15 secondes au micro-ondes.
- Fouette énergiquement le beurre pommade avec le sucre blanc et le sucre roux.
- Ajoute l'œuf, l'arôme de vanille, la pincée de sel et fouette à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verse la farine, la levure et travaille le tout à l'aide d'une maryse.
- Termine en incorporant les pépites de chocolat toujours avec la maryse.
- Forme des boules avec la pâte obtenue et dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Aplatis légèrement les cookies avec la paume de la main.
- Enfourne pendant 13 minutes.
- Laisse les cookies refroidir sur une grille et régale-toi !

CONSERVATION

Les cookies se conservent dans une boîte métallique entre deux couches de papier sulfurisé jusqu'à 15 jours. Ajoute deux carrés de sucre : ils vont se charger d'absorber toute trace d'humidité !