



15 MIN
(TEMPS DE REPOS : 15MIN)



13 MIN



8 À 10 GROS COOKIES
(SELON LA TAILLE DES BOULES)

Les cookies américains

Ingrédients :

- 155g de farine
- 1/4 càc levure
- 1/4 càc maïzena
- 75g de vergeoise
- 25g de sucre blanc
- 1 oeuf
- 1 càc extrait de vanille
- 115g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 190g de pépites de chocolat

Instructions

- Préchauffe le four à 180°C.
- Dans un bol, fouette ensemble la farine, le sel, la levure chimique, et la féculé de maïs puis place le tout de côté.
- Dans un grand bol, fouette ensemble la vergeoise, le sucre en poudre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- Incorpore l'œuf et l'extrait de vanille.
- Ajoute progressivement les ingrédients secs et mélange avec une cuillère en bois sans trop travailler la pâte.
- Incorpore les pépites de chocolat.
- Forme des boules de pâte de 3 cuillères à soupe et dépose-les sur la plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silicone.
- Place 4 cookies par plaque en laissant 10 cm d'espace entre chacun.
- Ajoute des pépites de chocolat supplémentaires sur le dessus (avant ou juste après la cuisson selon tes goûts pour du chocolat + ou - fondant).
- Fais cuire au four pendant 13 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.



- Sors-les du four et laisse refroidir sur la plaque pendant 5 minutes avant de les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

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 !