



Cookies aux pépites de chocolat



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

100 grammes de beurre
150 grammes de cassonade blonde
1 œuf
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
200 grammes de farine
1 pincée de sel
1 cuillerée à thé de bicarbonate
100 grammes de pépites de chocolat ((rayon pâtisserie))

Méthode de préparation

- 1.** Mixez le beurre et le sucre en pommade au robot ménager pendant au moins 4 minutes. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille et relancez le robot quelques instants.
- 2.** Ajoutez la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Mixez brièvement.
- 3.** Ajoutez les pépites de chocolat.
- 4.** Couvrez la pâte et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure (ou plus).
- 5.** Divisez-la en 16 parts égales. Confectionnez-en de petites boules.
- 6.** Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Placez-y les boules de pâtes et aplatissez-les. Espacez les pâtes, car elles gonfleront lors de la cuisson. S'il le faut, faites cuire les pâtes en 2 ou 3 fournées.
- 7.** Enfournez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 170 °C pour une cuisson de 13 minutes. Les cookies seront tendres quand vous les sortirez du four. Laissez-les donc sur la plaque de cuisson pendant quelques minutes, puis utilisez une spatule pour les glisser délicatement sur une grille où ils refroidiront complètement.