

COOKIES

75g de beurre mou



300g de farine



200g de pépites de chocolat



1 sachet de levure



2 œufs



1 sachet de sucre vanillé



170g de sucre

2 c à c de sel



Préchauffez le four à 180°C



Mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que la pâte soit homogène.



Ajoutez l'œuf et sachet de sucre vanillé. Mélangez.



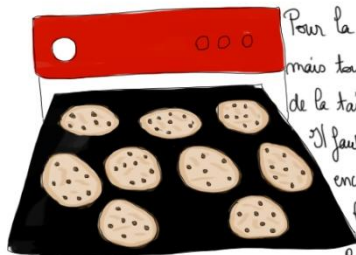
Ajoutez la farine, les pépites de chocolat et la levure et le sel. Mélangez jusqu'à absorption de la farine.



Formez de petites boules entre vos mains.



Posez les sur une plaque en aplatisant légèrement. Ne les collez pas trop entre elles, mieux vaut prendre 2 plaques.



Pour la cuisson c'est 10 min. mais tout dépend du four et de la taille de vos cookies. Il faut que le cookie soit encore mou et doré juste légèrement sur les bords. Laissez refroidir 15 min.