

# Les cookies des 5H

Temps de préparation : environ 25 minutes  
Temps de cuisson : entre 8 et 12 minutes selon les fours  
Difficulté : Très Facile

## Ingrédients :

- 400g de farine
- 1 cuillère à café rase de bicarbonate (ou levure, ou poudre à lever)
- 125g de sucre blanc
- 125g de sucre roux/brun
- 250g de beurre ramolli
- 2 pincées de sel
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'arôme de vanille liquide
- Pépites de chocolat (noir, lait, blanc, praliné, smarties...)
- Noix si vous aimez, raisins secs, baies de cranberry...

## Ustensiles :

- 1 taule
- 1 saladier
- Une balance de cuisine
- Une cuillère à café
- Une spatule en bois

- 1) 1 ou 2 heure(s) avant de commencer, sortir le beurre du frigo pour qu'il soit mou lors de la préparation (couper en petits cubes)
- 2) Préchauffer le four à 205°C (chaleur haut et bas).
- 3) Dans un saladier, mettre la farine, le bicarbonate (ou levure), le sucre blanc, le sucre roux, le sel, la vanille, les œufs et le beurre.
- 4) Bien mélanger, avec une spatule, ou encore plus efficace, avec les mains (bien lavées avant). La préparation ne doit plus laisser apparaître de farine. La consistance est plutôt pâteuse voire collante.
- 5) Ajouter les pépites ou baies selon votre goût et mélanger de nouveau.

# Les cookies des 5H

- 6) Former des petites boules (de la taille d'une balle de golf ou de ping-pong à peu près) et les déposer sur une taule farinée. Il faut les espacer suffisamment car ils vont s'étendre à la cuisson.
- 7) Mettre au four pendant 10 à 12 minutes. A 10 minutes ils seront encore un peu blancs, mous au milieu (ils durciront un peu en refroidissant) et resteront moelleux. A 12 minutes ils seront devenus plus bruns et seront plus croustillants à la dégustation. Donc tout dépend comment vous les aimez ! Mais n'attendez pas qu'ils soient totalement fermes à la cuisson, ils doivent être légèrement mous car ils durciront encore en refroidissant.
- 8) A la sortie du four, les laisser sur la taule pendant 5 à 10 minutes pour qu'ils refroidissent, sinon ils se casseront...

