

Recette Cookies aux Pépites de Chocolat

Pour cette recette il vous faut (pour une quarantaine de cookies) :

- 250g de Sucre Roux
- 500g de Farine
- 250g de Beurre (fondu)
- 1 sachet de Levure Chimique
- 2 sachets de Sucre Vanillé
- 12 cuillères à soupe de Lait
- 2 pincées de Sel
- 2 Œufs
- des Pépites de chocolat

Dans un bol mélangez la farine, la levure, le sel, et les deux sucres (le vanillé et le blanc).

Ajoutez le beurre fondu, le lait et l'œuf et mélangez bien à l'aide d'un fouet.

Puis incorporez les pépites de chocolat avec une spatule en bois ou à l'aide d'une Maryse.

Allumez votre four sur 210°C

Pendant que votre four chauffe, mettez du papier sulfurisé sur votre plaque et façonnez vos futurs cookies.

Il faut environ 1 cuillère à soupe de pâte pour 1 cookie.

Faites attention, pendant la cuisson, vos cookies vont s'étaler donc n'oubliez pas de bien les espacer !

Une fois faits, mettez-les dans le four à l'étage le plus bas, et laissez-les cuire entre 10 et 15 minutes.