

Recette de Cookies

Ingrédients (pour 25 cookies environ) :

N'hésitez pas à utiliser des ingrédients bio ;-)

- 2 œufs
- 150 g de beurre fondu
- 100 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- 1 sachet de poudre à lever (ou levure chimique)
- 180g à 200 g de pépites de chocolats variés et de **noix** en tout genre : à passer au hachoir ou mixeur (pas trop longtemps pour avoir encore des morceaux ...)

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel.

Dans un bol battre les œufs et y ajouter le beurre fondu.

Mettre la préparation [beurre + œufs] dans la préparation [farine + sucres] d'un seul coup. Mélanger avec une cuillère en bois.

Ajouter les pépites de chocolat et de noix.

Mettre au réfrigérateur 1 h (pas obligatoire).

Préchauffer le four à 180°C.

Façonner des cookies d'environ 4 à 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.
Faire cuire 10 minutes **maximum** par fournée.

Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille.

Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords.