

Cookies aux pépites de chocolat



Ingrédients :

- 375 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 160 g de sucre brun
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- 2 œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 150 g de pépites de chocolat

Préparation :

Préchauffez votre four à 165°C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les deux œufs et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, le bicarbonate et la pincée de sel. Ajoutez ce mélange au précédent et mélangez à l'aide de vos mains jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

Formez des petits tas sur une plaque à pâtisserie en les espaçant car ils gonflent à la cuisson.

Faites les cuire 12 à 13 minutes. Une fois cuits, sortez les du four, laissez les tiédir sur une grille et dégustez !