

Cookies made in USA

Ingrédients

1 oeuf moyen battu
130 gr de beurre mou
200 gr de chocolat noir taillé en pépites **chunks au lait**
180 gr farine + 1 cc de levure chimique
100 gr de sucre roux
2 cc d'extrait de vanille

Avec une cuillère en bois mélanger le beurre et le sucre

Incorporer l'oeuf et la vanille

Ajouter la farine/levure et le chocolat

Amalgamer sans trop travailler la pâte

Du bout des doigts former des petites boules et les réserver 30 mn au congélateur

Déposer quelques boules en les espaçant sur la toile silpat ou papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

Laisser refroidir avant de décoller les cookies

