RECETTE DE COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



COMMENT RÉALISER DES COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ?

Cette **recette de cookies** plaira aux petits comme aux grands. A faire en famille pour manger ou pour offrir, nul ne résistera au goût de ces **cookies** au chocolat.

LES INGRÉDIENTS POUR LES COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT:

Pour une vingtaine de cookies :

- 225 g de farine
- 110 g de beurre mou
- 110 g de sucre blanc
- 110 g de sucre de canne
- 180 g de pépites de chocolat ou de chocolat râpé en gros morceaux
- 1 oeuf
- 1/2 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 grand bol
- 1 batteur ou une cuillère en bois

LES ÉTAPES DES COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT:

1. Mettre le beurre et la totalité du sucre dans un grand bol et battre le mélange pour qu'il blanchisse et devienne homogène.

2. Ajouter l'oeuf en continuant de battre le mélange.

3. Ajouter la farine et la levure en une seule fois et continuer de tourner pour obtenir une pâte homogène.

4. Ajouter les pépites de chocolat en travaillant la pâte, éventuellement à la main.

5. Poser une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.

6. Former des tas de pâte sur la feuille de papier sulfurisé. vous pouvez vous aider de deux cuillères à soupe.

7. Enfourner la plaque de cookies dans un four pré-chauffé à 180°C.

8. Faire cuire les cookies 8 à 15 minutes. (Jusqu'à ce que les bords soient dorés)

9. En refroidissant, les cookies vont durcir. il faut donc les faire refroidir en les plaçant sur une grille, puis les disposer dans une assiette de présentation.

Astuce : Le but est d'avoir un cookie moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

Vous n'avez plus qu'à déguster vos cookies !