

Recette cookies

110 g de beurre ramolli
175 g de pépites de chocolat noir
80 g de sucre brun
70 g de sucre en poudre
1 œuf
1/2 cuillère à café de vanille liquide
225 g de farine
1/2 cuillère à café de levure chimique



- Préchauffer le four à 170 degrés
 - Battre le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une pâte mousseuse.
 - Ajoutez l'œuf entier puis la vanille liquide.
 - Tamiser la farine avec levure et sel. L'ajouter petit à petit en pluie dans la terrine puis ajouter les pépites de chocolat.
 - Mettre des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie sulfurisée et bien les espacer.
 - Aplatir à l'aide du dos d'une cuillère de manière à former des disques d'environ 10 cm de diamètre.
 - Enfourner 8 à 10 minutes.
- Les cookies doivent être croustillants.

Famille Lemasson (cookies et pancakes pour accompagner un brunch)