



Cookies aux pépites de chocolat

40 pièces

180 gr beurre ramolli

265 gr cassonade

2 œufs

1 c.c. vanille en poudre

300 gr farine

1 c.c. bicarbonate de soude

250 gr pépites de chocolat noir



1/2



Préchauffer le four à 180°C.
Tapisser 3 plaques à pâtisserie
de papier sulfurisé.

Dans un bol, blanchir le beurre,
la cassonade au batteur électrique
jusqu'à ce que le mélange soit très
aéré.

Ajouter les œufs en fouettant
vigoureusement. Y mélanger la
vanille puis la farine et le
bicarbonate de soude.

Terminer par les pépites de
chocolat.

Répartir des cuillerées à café de
pâte sur les plaques en les
espaçant.

Faire cuire 8 à 10 min.

Laisser les biscuits refroidir sur
les plaques.

Miam, miam
Bon appétit.

2/2