

Cookies maison

Le cookie est un petit biscuit rond fait avec des brisures de chocolat. Un biscuit tendre qui enchante les enfants, les adolescents et les adultes. A déguster en famille.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 00h10

Temps total : 00h25

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 150 g. de farine
- 100 g. de beurre
- 85 g. de sucre
- 100 g. de chocolat au lait
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Détailler le chocolat en pépites.
2. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
3. Laissez ramollir le beurre à température ambiante dans un saladier.
4. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et les œufs entiers. Mélangez le tout.
5. Ajoutez petit à petit la farine puis la levure, le sel et le chocolat.
6. Formez des petites boules de la taille d'une noix que vous déposez sur une plaque recouvert de papier cuisson. Pensez à bien les espacées car la pâte va s'étaler.
7. Enfourez pour 10 minutes de cuisson. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.