

Cookies au Chocolat



- ♥ 2 oeufs
- ♥ 200 gr de sucre roux
- ♥ 150 gr de sucre semoule
- ♥ 1 sachet de sucre vanillé
- ♥ 450 gr de farine
- ♥ 1 sachet de levure chimique
- ♥ 200 gr de beurre ramolli
- ♥ 1 pincée de sel
- ♥ 300 gr de pépites de chocolat

- Mélanger le beurre et les sucres
- Ajouter les œufs un par un et la vanille.
- Incorporer le sel, la farine et le chocolat. Mélanger à la main afin d'obtenir une boule.
- Disposer de petites boules sur une plaque de cuisson, les aplatir légèrement à la fourchette et les faire cuire 12 à 15 min à 190°. Les bords doivent être légèrement colorés et le milieu encore mou
- Pour finir, laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Bon Appétit !

Farine

