

Pâte à cookies



Nombre de portions : 12 cookies

Durée préparation : 10 minutes

Durée cuisson : 10 minutes

Durée totale : 20 minutes

Ingrédients

- 260 g farine
- 80 g sucre blanc
- 80 g cassonade
- 120 g beurre demi sel mou = margarine + 1/4 cc sel
- 1 oeuf
- 1 cc levure chimique
- 1 cs arôme vanille
- 150 g pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Incorporez les sucres au beurre
3. Ajoutez ensuite l'oeuf et l'arôme. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois
4. Ajoutez enfin la farine élangée au sel et à la levure. Vous devez obtenir une pâte qui se décolle bien des parois.
5. Ajoutez les pépites de chocolat.
6. A l'aide d'une cuillère à glace (5cm de diamètre), formez des boules de pâtes que vous déposez sur du papier sulfurisé.
7. Vous pouvez les cuire comme ça ou les aplatir uniformément à l'aide d'une surface plane (le fond d'un verre à moutarde ou d'un moule à tartelette)
8. Pour éviter que cela ne colle, intercalez un carré de papier sulfurisé entre la boule de pâte et le support qui va vous servir à aplanir le cookie
9. Enfournez pour une dizaine de minutes. Surveillez la cuisson et sortez les cookies quand les bords commencent à craqueler mais que le coeur n'est pas encore cuit.