



Cookies aux pépites de chocolat



Ingrédients (pour 16 cookies environ) :

- 125g de beurre demi-sel
- 150g de sucre roux (gros cristaux)
- vanille en poudre
- 1 oeuf
- 1 cs de lait de riz
- 215g de farine de blé
- 1 sachet de levure
- 100g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 200°C (th6). Disposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.

Dans le bol du robot, battez ensemble le beurre et le sucre.

Ajoutez le lait, l'oeuf battu à la fourchette et la vanille. Quand les éléments sont bien mélangés, tamisez la farine et la levure sur l'ensemble et mélangez à la spatule. Quand l'ensemble est homogène, ajoutez les pépites de chocolat.

Formez des petits tas sur la plaque de four, veillez à bien les espacer, les cookies s'étendent à la cuisson. Enfournez pour 15 min environ jusqu'à ce que les cookies soient dorés.