

Cookies aux Pépites de Chocolat



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 50 à 60 cookies -
- 225 grammes de farine
- 225 grammes de beurre mou
- 150 grammes de sucre
- 150 grammes de cassonade
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 300 grammes de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

Go !

- * Préchauffer le four thermostat 5/6.
- * Dans un premier saladier, mélanger la farine, la pincée de sel et la levure.
- * Dans un second saladier, faire une pâte crémeuse avec le beurre, le sucre, la cassonade, les oeufs, et une cuillerée à café d'eau.
- * Verser cette préparation dans le premier saladier et mélanger. Ajouter alors les pépites de chocolat.
- * Sur une plaque, disposer des petits tas suffisamment espacés, et enfourner 10 à 15 minutes. (Surveiller attentivement la coloration).