

Cookies aux pépites de chocolat dans la Cuisine de Tell ...



Pour 36 cookies

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 à 12 min

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique



Les Courses

320 g de farine ♥ 1/2 cc de bicarbonate de soude

230 g de beurre à température ambiante ♥ 100 g de sucre en poudre

200 g de sucre roux ♥ 1 pincée de sel

2 cc d'extrait naturel de vanille ♥ 2 gros œufs ♥ 350 g de pépites de chocolat



Le matériel

1 robot

1 plaque à four
papier sulfurisé



La Préparation

Préchauffez le four à 180°.

Mélangez la farine et le bicarbonate de soude.

Battez 2 minutes à vitesse moyenne le beurre et les sucres dans le bol d'un robot, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.

Réduisez la vitesse et incorporez le sel, l'extrait de vanille et les oeufs.

Ajoutez la farine et les pépites de chocolat. Mélangez bien.

Déposez des cuillerées à soupe bien pleines de pâte sur la plaque de votre four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Espacez les cookies de 5 cm environ.

Faites cuire 10 à 12 minutes. Les bords doivent commencer à dorer. Le centre doit rester moelleux.

Sortez les cookies du four. Laissez reposer 1 à 2 minutes (vous aurez alors plus de facilité à les retirer de la plaque car ils seront moins mous) puis disposez vos cookies sur une grille pour un refroidissement complet.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement complet de la pâte.
