

Les Cookies du Pere Petrin

Ingredients :

160 g de beurre fondu
200 g de sucre
2 jaunes d'œufs
7,5 g de levure chimique
280 g de farine
150 g de pépites de chocolat



Préparation :

Faire fondre le beurre
Mélanger le beurre fondu et le sucre
Ajouter les jaunes d'œufs
Ajouter la farine et la levure et mélanger
Ajouter les pépites de chocolat
Travailler cette pâte à la main et former des boules (de la grosseur d'un petit abricot)
Poser les boules sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson
Aplatir légèrement les boules de pâtes (sans trop appuyer)
Pincer la pâte par endroit entre le pouce et l'index pour leur donner l'aspect
« cookies »

Enfourner selon les fours entre 9 et 13 minutes à 180 °

