

Cookies aux pépites de chocolat

Ingrédients pour 30 cookies :

350g de sucre roux ou blond (je n'en ai mis que 300g)
250g de beurre mou mais pas fondu (j'ai mis du beurre demi-sel)
1 œuf
375g de farine T65
1 pincée de poudre de vanille
1 pincée de sel
½ sachet de levure
350g de pépites de chocolat (noir et blanc pour moi)

Mélangez le sucre et le beurre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur. Ajoutez l'œuf. Mélangez par ailleurs la farine, la vanille, le sel, la levure et les pépites de chocolat. Incorporez ce mélange au mélange sucre-beurre et travaillez rapidement jusqu'à ce que le mélange soit homogène (plus vous travaillerez rapidement et plus vos cookies seront sablés). Remplir une cuillère à glace de pâte et déposez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Aplatissez légèrement vos boules.

Enfournez à 140° pendant 25-30min environ selon la cuisson désirée. Laissez refroidir sur une grille.