



sous passa camins



COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT DE CLAIRE P. ...



Ingrédients :

- 140gr de chocolat noir en morceaux.
- 130gr de beurre.
- 100gr de sucre.
- 100gr de sucre roux.
- 1 œuf.
- 2 cuillères à café de sucre vanillé.
- 180gr de farine.
- ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium.
- ½ cuillère à café de levure chimique.
- 1 pincée de sel.

COOKIES

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer et tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier à cuisson et râper le chocolat noir.
3. Mélanger le beurre, le sucre, le sucre roux, l'œuf et le sucre vanillé pendant environ 2mn. .
4. Ajouter la farine, le bicarbonate, la levure et le sel, puis mélanger environ 40s.
5. Ajouter le chocolat râpé et mélanger environ 30s.
6. Former des boules de pâte de la taille d'une noix avec une cuillère à café et les déposer sur les plaques préparées en les espaçant de 5cm.
7. Enfournier les plaques 10 à 12mn à 180°C jusqu'à une coloration dorée des biscuits.
8. Laisser refroidir avant de servir. Bon appétit !

