



Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 125 g de sucre blanc
- 125 g de sucre roux (cassonade)
- 125 g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- pépites de chocolat à volonté

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel, le sucre vanillé.

Dans un bol battre l'oeuf et y ajouter le beurre fondu.

Mettre la préparation beurre + oeuf dans la préparation de farine et de sucres d'un seul coup.

Ajouter les pépites de chocolat (blanc, noir ou au lait). Mélanger avec une cuillère en bois.

Mettre au réfrigérateur 1 h (pas indispensable).

Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Façonner des cookies d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur.
Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Enfourner 10 mn par fournée.

Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille.

Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords.