

Cookies moelleux aux pepites de chocolat

Ingredients

200g de chocolat dessert
350gr de farine
125gr de sucre semoule
125gr de sucre brun
250gr de beurre doux
2 œufs
1 c à c de levure
sel

Preparation

Pour 45 cookies

Temps total : 25 min
- préparation 15min
- cuisson 10 min

1

Travaillez le beurre mou avec les deux sucres jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

2

Ajoutez les œufs et mélangez bien.

3

Joignez ensuite la farine tamisée, le sel et la levure en poudre. Mélangez à nouveau. Rajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

4

Recouvrez le plateau de four de papier cuisson ou sulfurisé, et disposez-y des petits tas de pâte de la valeur d'une noix. Veillez à bien les espacer.

5

Enfournez une dizaine de minutes à 180°. Laissez refroidir les cookies sur une grille.