

Cookies maison

Pour 8 personnes



Ingrédients & Recette

1. Dans un grand saladier, mélanger 2 œufs + les 2 sucres + 1 pincée de sel + l'extrait de vanille.
2. Battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Faire fondre le beurre
4. Ajouter la farine tamisée petit à petit à la pâte + le beurre, en alternant farine/beurre pour plus de facilité, + la levure. Mélanger avec une cuillère en bois
5. Casser le chocolat en petits morceaux
6. Ajouter le chocolat à la pâte et mélanger à la main pour bien répartir
7. Mettre au réfrigérateur 30 minutes
8. Allumer le four à 160°
9. Préparer des petites boulettes avec la pâte, les placer sur une plaque, les aplatir un peu
10. Faire cuire 8 à 10 minutes

Variantes: on peut ajouter des noisettes, noix, fruits secs, caramels....

Ingrédients



2 oeufs



150g de sucre blanc

200g de cassonade



1 cuillère à soupe
d'extrait de vanille



200g de beurre



450g de farine



1 sachet de levure
chimique



300g de
chocolat