



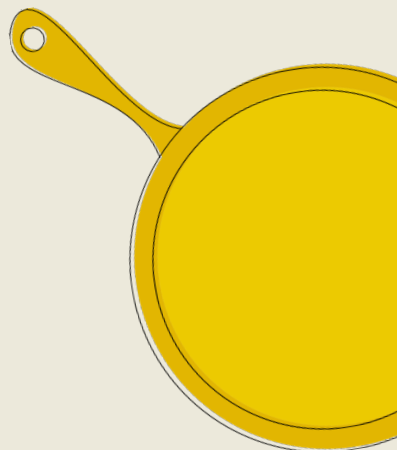
"Cesare et Penelope vous invitent pour le goûter. Une petite recette pour les enfants, tout en simplicité et gourmandise"  
Simone

# COOKIES AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes


## INGREDIENTS

- 400 g** de farine
- 2** oeufs
- 100 g** de sucre de canne
- 50 g** de sucre de coco
- 100 g** de beurre demi-sel
- 200 g** de pépites de chocolat
- 1 c.à.c** de bicarbonate
- 1 c.à.c** de levure
- 1/2 c.à.c** de sel
- 1** gousse de vanille




## RÉALISATION

- 1.** Préchauffer le four à 180°C.
- 2.** Dans un grand bol, mélanger au fouet la farine, le bicarbonate et le sel.
- 3.** Ajouter les sucres, les graines de vanille, la levure et sans cesser de mélanger.
- 4.** Incorporer le beurre à température ambiante coupé en dés. Mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'une jolie texture de crumble.
- 5.** Ajouter les œufs au mélange en les incorporant à la main, puis les pastilles de chocolat. Travailler le mélange à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène légèrement collante.
- 6.** Rouler la pâte pour former un boudin sur le plan de travail et réaliser des petites boules de pâte régulièrement à l'aide d'une cuillère à glace.

 **Utiliser une cuillère à glace permet de calibrer les cookies pour qu'ils aient tous la même taille et la même épaisseur.**

- 7.** Disposer les boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson en les écrasant légèrement pour former les cookies.
- 8.** Enfourner pendant 10 minutes à 180°C. Les cookies doivent joliment dorer sur les bords et rester moelleux au toucher.
- 9.** Laisser refroidir les cookies sur une grille. Ils vont durcir légèrement en refroidissant.

 **Vous pouvez les conserver sous cloche ou dans une boîte hermétique pendant une semaine.**