

COOKIES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

POUR 24 COOKIES

- Farine 400gr
- Bicarbonate 1cac
- Sel 1/2cac
- Levure bio 1cac
- Beurre demi-sel 100gr
- Sucre 150gr (nous avons mis moitié Coco moitié Cassonade)
- Vanille les graines d'une gousse
- Œufs 2
- Pépites de Chocolat 200gr

RECETTE :

PRÉPARATION :

1. Dans un bol mettre la farine, le sel, le bicarbonate, le sucre de canne, le sucre de coco, la vanille et les œufs
2. Mélanger avec les fouets électriques à vitesse basse
3. Ajouter le beurre et pétrir avec les mains
Mot de Penelope : « Je déteste me salir les mains ! »
4. Unir les pépites de chocolat au mélange et mixer avec les fouets électriques
5. Créer des boules et les placer sur un moule recouvert de papier sulfurisé
6. Enfourner au four statique à 180 degrés pendant 10 minutes

