



Cookies faciles

Trouvaille parfaite pour le dimanche après-midi, cette recette de cookies au chocolat est aussi vite prête que vite dévorée. À la fois croustillants et moelleux, ces cookies maison permettront de croquer à pleines dents dans une soirée télé en famille ou une après-midi farniente avec des amis. Alors on dévalise son placard, on retrouse ses manches, et on s'y met !

PRÉPARATION :



Préparation
10 min

Cuisson
10 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

100 g à 150 g de pépites de chocolat

1 œuf

150 g de farine

85 g de sucre en poudre

85 g de beurre

1/2 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1.

Pendant que votre four préchauffe à 180°C (th.6), faites ramollir le beurre (à peines quelques secondes au micro-ondes ou alors en le pressant dans vos mains), puis mettez-le en petits morceaux dans un saladier. Ajoutez le sucre en poudre (que vous pouvez remplacer par de la cassonade) puis l'œuf, et mélangez à la cuillère.

2.

Mélangez ensuite le sucre vanillé et la levure chimique puis versez la farine petit à petit, tout en remuant au fur et à mesure, afin que la pâte soit bien lisse et homogène. Pour finir, incorporez les pépites de chocolat noir (ou de chocolat au lait).

3.

Recouvrez une plaque allant au four avec une feuille de papier cuisson, puis disposez par dessus des petits tas de pâte bombés formés à l'aide de deux petites cuillères (laissez de la place entre les cookies, ils vont gonfler et s'étaler en cuisant).

4.

Vous n'avez plus qu'à enfourner vos cookies pendant plus ou moins 10 min, et dès que leurs bords brunissent, à les retirer du four, car ils vont encore durcir en refroidissant. Laissez refroidir, décollez de la plaque, et dévorez tiède ou froid.