

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

DENREES	QUANTITES
Farine	0,150 kg
Levure	2 c à c
Sucre de canne	0,075 kg
Œufs	2 u
Beurre	0,075 kg
Sucre vanillé (sachet)	1 u
Pépites de chocolat	0,100 kg



1°Préchauffer le four (th 6).

2°Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.

3°Mélanger la levure et la farine **tamisées** ensemble avec les sucres.

4°Ajouter les œufs entiers **un à un** en mélangeant à chaque fois.

5°Faire un puits et ajouter le beurre ramolli au micro-ondes. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

6° Ajouter les pépites de chocolat.

7°Faire des petites boules de pâte d'environ 3 cm de diamètre à l'aide de 2 petites cuillères.

Disposer 24 tas sur la plaque de cuisson.

REMARQUE : Espacer les boules de pâtes de 5 à 6 cm chacune car à la cuisson avec la levure les cookies vont gonfler.

8°Cuire au four thermostat 6 pendant 10 à 12 minutes.

9°Retirer les cookies de la tôle.

***ils sont mous en sortant du four et durcissent en refroidissant.**
Les disposer sur une grille de refroidissement.