

COOKIES CHOCOLAT



Préparation : 10 min - **Repos :** 20 min - **Cuisson :** 8-10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 40 cookies

- 250 g de farine - 60 g de cassonade - 100 g de pépites de chocolat - 1 sachet de levure chimique -
125 g de beurre pommade - 60 g de sucre semoule - 2 oeufs - 1/2 c.c rase de sel

1. Préchauffez le four à 220°C (th. 7).
2. Dans la cuve munie du pétrin, versez la cassonade, le sel, le sucre, le beurre coupé en morceaux, les oeufs. Laissez tourner 30 secondes.
3. Ajoutez la farine, la levure et les pépites de chocolat. Laissez tourner 20 secondes.
4. A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des petits tas. Posez-les sur du papier sulfurisé en laissant suffisamment de place entre chaque cookie (ils vont s'étaler à la cuisson).
5. Faites cuire 8-10 minutes au four.
6. Laissez refroidir avant de déguster.

Astuce du chef :

ces cookies sont encore meilleurs si vous ajoutez des cacahuètes salées.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■