



# Cookies

## INGRÉDIENTS

*Pour environ 17 cookies de 40g*

125 g de beurre mou  
150 g de cassonade (sucre roux)  
1 sachet de sucre vanillé (10g)  
1 oeuf à temp. ambiante  
250 g de farine  
½ sachet de levure chimique (5g)  
150 g de pépites de chocolat

## CONSERVATION

### PÂTE CRUE

Réfrigérateur: 3-4 jours

Congélateur: 3 mois

### BISCUITS CUITS

Pièce fraîche: 1 semaine (boîte en métal)

Congélateur: 3 mois (boîte hermétique)

## PRÉPARATION

1. Dans un saladier, crèmez le beurre avec les deux sucres à l'aide d'une spatule.
2. Ajoutez l'oeuf et mélangez soigneusement.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique. Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une boule lisse.
4. Incorporez les pépites de chocolat (gardez-en une poignée pour la décoration).
5. Préchauffez le four à 180°C, chaleur statique. Chemisez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
6. Façonnez des boules de 40g environ, puis posez-les sur la plaque et aplatissez.
7. Décorez le dessus des cookies avec les pépites de chocolat restantes.
8. Faites cuire dans le four préchauffé pendant 15-20 minutes.