PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Voici une délicieuse recette de Cookies aux pépites de chocolat. La recette est très facile et le résultat délicieux.

En une demi-heure, vous pourrez déguster de délicieux cookies (Cuisson comprise).

Uniquement avec des ingrédients naturels, c’est l’occasion de se régaler à moindre frais.

Alors on y va…

PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Voici une délicieuse recette de Cookies qui fera plaisir à vos convives.

Vos invités se feront un plaisir de se servir.

PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Ingrédients:

2 Oeufs

170 g de Sucre

170 g de Beurre doux

300 g de Farine

200 g de Pépites de chocolat

2 sachets de Sucre vanillé

2 c à c de Levure chimique

1 c à c de Sel

PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.

PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Ajoutez l'oeuf et éventuellement le sucre vanillé.

Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.

PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Une fois votre mélange bien homogène, formez votre pâte en petites boules.

PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Placez vos boules bien espacées sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Enfournez dans votre four préalablement préchauffé à 180° thermostat 6.

PATISSERIE

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 25-30 cookies

Faites cuire 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les bords de vos cookies commencent à dorer.

Sortez-les du four et laissez-les refroidir dans un plat.

Elle est pas belle la vie?

Bonne dégustation.

Retrouvez d’autres recettes toutes aussi sympathiques sur le site internet:

BOITEALAPIN.FR

Très bonne journée à vous et à bientôt…