

Cookies aux pépites de chocolat

Ingrédients



250 gr beurre

200 gr sucre roux



115 gr sucre en poudre



2 oeufs



1 c à café d'extrait de vanille

440 gr farine



100 gr chocolat



Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger le beurre ramolli, les oeufs, le sucre roux, le sucre blanc et la vanille.
3. Ensuite, ajouter la farine et les morceaux de chocolat.
4. Faire des petites boules de pâte et les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Faire cuire pendant 12 mn. Les cookies ne doivent pas être dorés.
6. Laisser refroidir sur une grille. Les cookies se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique (mais il y a peu de chance qu'il en reste plusieurs jours...)