

Cookies aux pépites de chocolat.



Ingrédients :

65 gr de beurre mou
65 gr de beurre demi—sel
90 gr de sucre roux
1 œuf
175 gr de farine
1 cuillère à café de bicarbonate
2 cuillères à soupe de pépites de
chocolat ou raisins secs.

Préparation :

- 1- préchauffer le four thermostat 175°C.
- 2- mélanger les beurres ramollis et le sucre en fouettant vivement.
- 3- ajouter l'œuf en mélangeant bien.
- 4- mélanger la farine et le bicarbonate et les verser au mélange précédent.
- 5- ajouter les pépites ou raisins secs
- 6- avec une cuillère à soupe disposer des disques de pâte (1 cm d'épaisseur) sur une plaque beurrée ou du papier sulfurisé.
- 7- faire cuire 10 minutes.
- 8- sortir du four, faire refroidir sur une grille et déguster!