

Cookies aux pépites de chocolat



Ingrédients (pour 20 pièces)

- ✓ Beurre : 0.085 kg
- ✓ Sucre : 0.085 kg
- ✓ Farine : 0.150 kg
- ✓ Levure chimique : 1 scht
- ✓ Œufs : 1 pce
- ✓ Pépites de chocolat : 0.050 kg

Matériel

- ✓ 1 fouet
- ✓ 1 calotte
- ✓ 1 maryse
- ✓ 1 balance
- ✓ 1 plaque à pâtisserie

Réalisation :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

1) Réalisation de la pâte :



1) **Préparer tous les ingrédients**



2) **Blanchir** le beurre ramolli avec le sucre et la cassonade. **Puis incorporer** les œufs et **mélanger**.



3) **Ajouter** le chocolat taillé en petites pépites et la levure chimique



4) **Ajouter** la farine.



5) **Bien mélanger à la spatule** jusqu'à l'obtention d'une pâte



6) **Façonner** des boules de pâte de 35 à 40 g.



7) **Déposer les cookies** en quinconce, sur une plaque de cuisson



8) Voici le résultat obtenu.

2) Résultats :

Boules de pâtes d'environ 3 cm de circonférence en quinconce.



3) Cuisson des cookies :

✓ **Mettre en cuisson pendant 10 minutes.**

Dès que les bords des cookies brunissent, retirez-les du four.