



## RECETTE DE COOKIES

### INGREDIENTS POUR 15 COOKIES:

- \* 180g de Farine
- \* 150g de beurre pommade (beurre demi-sel pour ma part!)
- \* 110g de Cassonade
- \* 50g de sucre en poudre
- \* 175g de chocolat au lait (j'ai utilisé le nestlé dessert)
- \* 1 sachet de sucre vanillé
- \* Une c.à.c de levure chimique

*Préchauffez votre four à 180°C.*

*Coupez le chocolat en petits morceaux de la taille de pépites. Réservez.*

*Dans un saladier, mélangez les différents sucre avec le beurre pommade à la fourchette. Ensuite incorporez la farine et la levure et bien mélangez avec les mains pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez enfin le chocolat.*

*Laissez reposer 10/15mn au frigo.*

*Façonnez des petites boules de pâte en fonction de la taille souhaitée de vos cookies et déposez-les sur la plaque de cuisson (attention les cookies s'étalent à la cuisson il est conseillé de les espacer suffisamment). Aplatissez-les légèrement (environ 1,5cm pour des cookies gourmands)*

*Faites les cuire 8 mn.*

***NB: Vous pouvez essayer une version 'tout chocolat' en incorporant du cacao en poudre non sucré dans la pâte et quelque morceaux de chocolat noir ou blanc. Tout aussi gourmand !***