

Cookies crunchy moelleux aux pépites de chocolat

Pour 15-20 gros cookies (selon la taille, 18 chez moi):

- 100 g de beurre mou
- 110 g de sucre
- 40 g de vergeoise brune
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 200 g de farine
- 1 cc rase de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat (du chocolat au lait concassé pour moi)



Préchauffer le four à 180°.

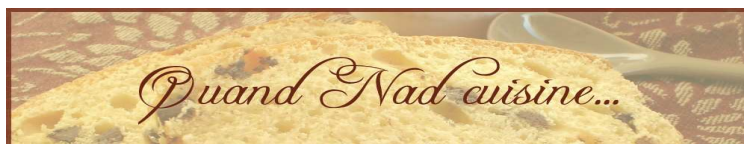
Dans un saladier, malaxer le beurre avec le sucre, la vergeoise et le sel. Ajouter l'oeuf et mélanger. Ajouter la farine et la levure. Incorporer les pépites de chocolat. La pâte ne doit pas être liée, elle doit avoir un aspect sableux.

J'ai tout préparé avec le kitchenaid muni de la feuille.

Façonner des boules de pâte de la taille d'une grosse noix et les déposer sur la plaque couverte de papier sulfurisé ou d'un [tapis de cuisson](#). Enfourner et laisser cuire 10 à 15 min (12 chez moi).

Comme pour tous les cookies, ne vous fiez à l'aspect encore mou à la sortie du four, ils durcissent en refroidissant.

Laisser ensuite refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>