



Ingrédients pour env. 20 cookies

220 g de farine T45
½ sachet de levure chimique
60 g de cassonade
60 g de sucre blanc
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf
100 g de beurre fondu
1 cc de miel
60 g de pépites de chocolat
1 pincée de sel

Préparation

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, le sel et le sucre vanillé.

Dans un bol, battre l'œuf et ajoutez-y le beurre fondu. Mélangez les deux préparations. mélanger à la spatule puis à la main. La pâte va devenir granuleuse, pétrir encore pour la rendre homogène. Ajoutez le miel et les pépites de chocolat et mélanger de nouveau.

Préchauffez votre four à 200°.

Recouvrez de papier sulfurisé sur votre plaque de cuisson, puis déposez environ 2 cc de préparation cookies dans un cercle d'environ 6 cm de diamètre, et tasser avec le dos de la cuillère. Pensez à bien les espacer car ceux-ci vont s'étendre un peu.

Cuire 12 minutes environ (toujours suivant votre four !). Laissez-les refroidir un peu avant de les décoller et de les déposer sur une grille. Ils doivent rester moelleux au centre et croquants sur les bords.

Bon appétit !