

## LES COOKIES D'HUGO

### Ingrédients:

200 g de beurre mou

150g de sucre semoule

150g de sucre de canne roux

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs entiers

350 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

250 g de pépites de chocolat ou de chocolat concassés

Des smarties (ou pas)

### Préparation

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot alors équipé de la feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule, le sucre roux, et le sucre vanillé.

Ajouter un œuf et travailler la pâte avec une cuillère en bois, ou la feuille du robot.

Attendre que la pâte se lisse et ensuite incorporer le second œuf.

Mélanger à part dans un autre saladier la farine, la levure et le sel.

Ajouter alors ce mélange dans le grand saladier ou bol du robot.

Y ajouter alors l'ensemble des pépites de chocolat, et mélanger soigneusement la pâte.

Préchauffer le four th 5/6 (170°)

Déposer sur un papier sulfurisé ou une feuille siliconé de grosses boules de pate avec l'idéal une cuillère à glace.

Ecraser très très légèrement les boules, y enfoncer si vous le souhaitez des smarties.

Glisser la plaque au four pour une durée de 10 minutes. Attention les cookies continuent légèrement leur cuisson en sortant du four. Si vous prolongez trop la cuisson ils seront durs ensuite.

Dès que les cookies sont cuits, décollez les de la plaque à l'aide d'une spatule et laissez les refroidir.

Pour la conservation, l'idéal une boîte en fer.