

COOKIES AMERICAINS

Ingrédients

530 grammes de farine

1 demi-cuillère à café de levure chimique

250 grammes de beurre

125 grammes de sucre blanc (ne mettez que 50 g si vous trouvez les cookies trop sucrés)

250 grammes de sucre roux

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à café d'extrait de vanille ou du sucre vanillé

2 œufs de taille moyenne

300 grammes de pépites de chocolat

Préparation de la pâte à cookies :

Faire préchauffer le four à 180 ° th 6

Mélanger la farine, et la levure chimique dans un bol

Mélanger les deux sucres et le beurre dans un autre bol avec un batteur électrique

Vous devez obtenir une pâte lisse

Ajouter les deux œufs, la demi-cuillère de sel ainsi que la vanille

Continuer de mixer pendant une minute à peu près

Ajouter le contenu du bol avec la farine et la levure chimique

Mélanger, jusqu'au mélange complet de tous les ingrédients.

Ajoutez les pépites de chocolat

Dépose de la pâte à cookie sur la plaque de cuisson :

Mettre du papier non adhésif sur la plaque

Avec une cuillère à soupe, prendre de la pâte et la déposer en boule sur la plaque ou appuyer doucement avec la paume de la main pour en faire des grands, en laissant environ 2 centimètres d'espace entre chaque boule

Cuisson

Faire cuire jusqu'à ce que les bords du cookie soient dorés, en faisant attention à ce que le milieu soit toujours un peu mou (environ 8 à 10 minutes), à la sorti du four ils continueront leur cuisson

Sortir les cookies du four, en laissant les cookies sur la plaque de cuisson pendant 2 minutes hors du four

Les retirer de la plaque et les laisser refroidir à l'air libre

LA RECETTE DONNE UNE GRANDE QUANTITE

Si besoin divisé par deux

Bonne dégustation