

Cookies standard

Temps :

- 30min préparation
 - ~20min/fournée
-

Ingrédients :

- 200g farine
 - 4g sel
 - 4g bicarbonate (ou baking powder ??)
 - 170g de beurre
 - 200g sucre mélassé
 - 50g sucre blanc
 - 170g de chocolat
 - 1 oeuf
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 2 cuillères à café de vanille
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C.
 2. Mélanger farine, sel, bicarbonate dans un bol
 3. Faire cuire 115g de beurre jusqu'à brunissement. Mettre dans un saladier, ajouter le reste du beurre en morceaux.
 4. Ajouter les deux sucres, mélanger.
 5. Ajouter l'oeuf et les jaunes, mélanger.
 6. Ajouter la vanille, mélanger.
 7. Ajouter le mélange farine, sel, bicarbonate. Mélanger lentement avec une spatule pour incorporer.
 8. Ajouter le chocolat coupé en morceau
 9. Faire des boules de ~40g, sur plaque avec papier cuisson. Mettre au four à 180°C pendant 8min, laisser refroidir sur la plaque.
-

