

Cookies à l'américaine

Ingrédients pour 9 cookies

115 g de beurre doux (à température ambiante, il sera plus facile à travailler).
160 g de sucre roux.
40 g de sucre cristal.
1 gros oeuf.
2 cuil à soupe d'extrait de vanille.
320 g de farine.
1 cuil à soupe de levure.
1 cuil à café de sel.
1 cuil à café de bicarbonate de soude.
250 g de pépites et/ou chunks de chocolat.

Préparation :

Préchauffez votre four à 170°C (Th 5/6)

Dans un saladier mettre le beurre mou ainsi que le sucre roux et le sucre cristal, bien mélanger.

Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille.
De nouveau, bien mélanger.

Ajoutez la farine, la levure, le sel et le bicarbonate de soude, bien mélanger.

Ajoutez les pépites et/ou chunks de chocolat puis mélanger avec les mains!

Toujours avec les mains, faites des boules avec la pâte d'environ 100 g chacune à déposer sur une feuille de papier cuisson.

Enfournez à 170°C pendant 12 à 14 minutes.

Laissez reposer pendant 20 min environ avant de déguster