

Les cookies de L'impertinence

INGRÉDIENTS

Pour une douzaine de gros cookies

2 œufs

170 g. de sucre

140 g. d beurre fondu

300 g. de farine

1 sachet de levure chimique

Autant de pépites de chocolat que vous le souhaitez !

1. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à faire blanchir le mélange.
2. Ajouter dans un premier temps le beurre fondu puis mélanger. Incorporer ensuite la farine et la levure. Bien mélanger.
3. Couper le chocolat en gros morceaux et les ajouter à la préparation. Mélanger jusqu'à ce que les pépites soient bien réparties.
4. Placer la pâte au congélateur 10 à 15 minutes.
5. Former des petits tas légèrement aplatis d'environ 1 cm d'épaisseur.
6. Enfourner 12 minutes à 180 °C.
7. Régalez-vous !

L'astuce de L'impertinence : Le petit plus pour obtenir des cookies gonflés ? Bien penser à mettre la pâte au congélateur pendant 10 à 15 minutes.