



ies

Ingredients

100g de beurre mou
1 œuf
160g de farine
70g de vergeoise
70g de sucre
1 cuillère à café d'arôme vanille
1/2 cuillère à café de bicarbonate
200g de pépites de chocolat

Étape de la recette

- Pour environ 15 cookies -

A l'aide d'un batteur fouetter le beurre et les sucres jusqu'à obtention d'un mélange mousseux

Ajouter l'arôme et l'œuf et mélanger

Incorporer la farine et le bicarbonate

Et pour finir verser les pépites de chocolat

Mettre la pâte au frais pendant 1h

A l'aide d'une cuillère à glace former une quinzaine de boules que l'on pose sur une silpat

Remettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pour environ 12 minutes

Laisser refroidir avant d'enlever de la silpat

ASTUCE

Vous pouvez ajouter dessus des smarties ou incorporer des cranberrys si vous voulez changer un peu