

# Cookies

---



450 Gr de Farine  
200 Gr de sucre roux (Cassonade)  
150 Gr de sucre en poudre  
1 Paquet de levure chimique  
1 Pincée de sel

200 Gr de Beurre  
300 Gr de Chocolat (noir)  
2 Oeufs



Préchauffez le four à 180° (Thermostat 6)

Une fois la pâte prête, placez la au freezer  
5 à 10 minutes

Faites fondre le beurre

Concassez le chocolat en pépites

Une fois le four chaud, la pâte bien refroidie,  
préparez des petites boules de pâte (de la  
taille du cercle pouce-index) que vous apla-  
tirez sur la zone de cuisson avec la paume  
de la main

Mélangez :

- la Farine
- l' Oeufs
- la Cassonade
- le Sucre
- le Beurre
- le Chocolat
- la Levure
- le Sel

Amusez vous, faites des formes variées !  
Mais surtout, laissez de l'espace entre les  
futurs cookies, qu'ils ne se collent pas à la  
cuisson !

Malaxez le tout pour obtenir une pâte  
homogène et consistante

Une fois ceux-ci prêts, enfournez les pen-  
dant une dizaine de minutes, à surveiller.

A la sortie du four, placez les à sécher à  
l'envers.