

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT



Pour une dizaine de cookies :

- 75 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre semoule
- 1 oeuf entier
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel et 200 g de pépites de chocolat

Pour que la pâte conserve tout son moelleux, mélanger dans l'ordre suivant : le beurre ramolli, le sucre semoule, l'oeuf entier, la farine, la pincée de sel et les pépites de chocolat.

Pétrissez pour faire une boule à diviser en 12 boules de la taille d'une noix.

Déposez-les sur la plaque du four couverte d'un papier sulfurisé. espacez-les boules de 3 cm et applatissez-les avec la paume de la main.

Faites cuire au four préchauffé 10 min à 170°C (th 5-6).

Astuce si vous ne les servez pas à la sortie du four :

Passez-les avant de servir au micro-ondes 30 secondes sur la position "décongelé".