

COOKIES MOELLEUX A L'AMERICAINNE

INGRÉDIENTS POUR 20 COOKIES

5 g levure, soit un demi sachet de levure chimique

265 g farine

125 g beurre pommade en morceaux

50 g sucre blanc

125 g sucre roux

1 œuf

1 c. à café rase extrait de vanille, facultatif

100 g pépites de chocolat ou 100 g de chocolat coupé en gros morceaux.

Préparation :

PRECHAUFFER le four à 180 C°

METTRE la farine et la levure et le beurre coupé en petit morceau. Mettre 20 secondes /vitesse 3.

RACLER les bords cela donne une sorte de crumble

AJOUTER le sucre blanc, le sucre roux et l'extrait de vanille pour 30 secondes/vitesse 3

Ajouter l'œuf 40 secondes /vitesse 6

AJOUTER les pépites de chocolat 15 secondes /vitesse 1

FAIRE des boules sur une plaque de cuisson

Puis mettre à cuire environ 15minutes.

IMPORTANT : Une fois sortie, laisser les refroidir, ceux-ci vont durcir a l'extérieur et resterons moelleux à l'intérieur