Cookies au Chocolat de mon Enfance

Pour une vingtaine de cookies :

- **150 g de farine tamisée**
- **150 g de pépites de chocolat**
- **85 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **85 g de sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 œuf**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre puis travailler jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.

2. Incorporer ensuite l'œuf entier et la pincée de sel. Mélanger à nouveau.

3. Ajouter petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

4. Pour terminer, verser les pépites de chocolat.

5. Filmer et réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.

6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, former des boules de pâte légèrement aplaties et bien espacées.

8. Enfourner pour une quinzaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.

9. Sortir du four, laisser les cookies refroidir : c'est prêt !

   Certainement une des premières recettes que j'ai réalisée dans ma vie. Elle me rappelle la douceur de mon enfance, la gourmandise des goûters de 16h… j'ai dû manger des tonnes de ces cookies !
   Une recette inratable, à réaliser pour l'heure du goûter ou pour le café de 10h. Ils se conserveront plusieurs semaines dans une boîte hermétique !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !