












Cookies américains

INGRÉDIENTS

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
|  Farine | 220 g |  Sucre roux | 185 g |
|  Sucre blanc | 15 g |  Oeuf | 1 |
|  Beurre mou | 115 g |  Levure chimique | 1/2 c à c |
| Bicarbonate de sodium (en pharmacie ou rayon ménager de magasin bio) | 1/2 c à c |  Vanille en poudre | 1 c à c |
|  Sel | pincée |  Chocolat pâtissier blanc | 100 g |
|  Chocolat pâtissier au lait | 100 g |  Noix du Brésil | 100 g |




PRÉPARATION

- 1 Préchauffez votre four à 140°C. Sortez la grille.
- 2 Mélangez le beurre mou avec les sucres, et l'oeuf, jusqu'à une pâte souple et homogène.
- 3 A part, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate, la pincée de sel et la vanille.
- 4 Ajoutez ce dernier mélange au premier. Bien mélangez pour avoir une pâte épaisse et qui sera malléable à la main.

- 5 Ajoutez 1/3 des pépites.

- 6 Sur la grille du four déjà sortie, mettez du papier cuisson.

- 7  Formez des boules de pâte juste légèrement aplaties et disposez-les bien espacées les unes des autres.

- 8 Répartissez sur chaque boule les pépites restantes

- 9 Enfournez pour 15 minutes, 17 max. IMPORTANT : En fin de cuisson, les cookies n'ont pas l'air cuit, c'est normal ! Ne tombez pas dans le piège de les remettre. Le bord doit être à peine doré, et le centre tout mou.

bon appétit