

Chocolate Chip Cookies

1. Tu préchaufferas le four à 190°
2. Tu couperas 110g de chocolat (noir ou lait) en petits morceaux
3. Tu mélangeras dans une terrine
 - 75g de beurre mou
 - 82,5g de sucre roux
 - 82,5g de sucre blanc
 - ½ cuillerée à café de sucre vanillé
 - 1 œuf
4. Tu ajouteras au mélange
 - 150g de farine
 - ½ cuillerée à café de sel
 - ½ cuillerée à café de bicarbonate de soude
5. Tu mélangeras puis tu ajouteras le chocolat
6. Tu répartiras la pâte obtenue par petites cuillerées bien espacées sur une plaque recouverte de papier cuisson
7. Tu mettras au four pendant 8 minutes, puis tu laisseras refroidir sur une grille