

Cookies aux pépites de chocolat

Pour 20 cookies environ

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn par plaque

80 g de beurre mou

125 g de cassonade

2 sachets de sucre vanillé

1 œuf + un jaune

150 g de farine

100 g de pépites de chocolat

1 cuillère à soupe de lait

Mettre le beurre mou dans une terrine. Ajouter la cassonade et le sucre vanillé. Mélanger.

Ajouter l'œuf, puis incorporer la farine, les pépites de chocolat et la cuillère à soupe de lait. Mélanger.

A l'aide d'une cuillère à café, déposer des boules de pâte, sur une plaque à pâtisserie beurrée et écraser chaque boule jusqu'à 1cm d'épaisseur.

Glisser la plaque au four préchauffé à th : 6 (180°C)