

# Cookies aux pépites de chocolat



24 cookies



10 minutes



Facile

## Ingrédients

- 125 g de beurre
- 100 g de sucre blanc
- 100 g de sucre brun
- 2 œufs
- 2 cuillères à café de vanille
- 60 g de farine Mélissa Nature
- 1 cuillère à café de sel
- 250 g de pépites de chocolat

## Préparation

Faites chauffer le four à 180°C et graissez la plaque où vous allez disposer vos cookies.  
Mélangez le beurre, le sucre blanc et brun jusqu'à obtention d'un mélange homogène et léger. Ajoutez les œufs dans le mélange un par un et la vanille.

Mélangez ensuite la farine et le sel et ajoutez le tout petit à petit dans la préparation.  
Ajoutez les pépites de chocolat.  
Avec une cuillère à soupe, faites de petites boules que vous déposez sur votre plaque.

Laissez cuire jusqu'à ce que les cookies soient bruns, approximativement 8 à 10 minutes.  
Transférez-les ensuite sur une grille pour qu'ils sèchent et refroidissent.

