

## Cookies aux pépites de chocolat

### INGRÉDIENTS

200 gr de beurre pommade  
150 gr de sucre semoule  
200 gr de sucre roux  
3 gr de vanille liquide  
100 gr d'œufs  
400 gr de farine  
6 gr de sel  
1 gr de levure chimique  
300 gr de pépites de chocolat

### PROCÉDÉ

Mélanger le beurre pommade avec le sucre et le sucre roux, puis ajouter la vanille et les œufs successivement sans trop travailler l'appareil.

Verser ensuite la farine tamisée avec le sel et la levure, puis, finalement ajouter les pépites de chocolat.

Dresser des boules de 10 gr environ à l'aide d'une poche à douille n°10 et cuire au four à 180° pendant environ 7 à 8 minutes.