**Cookie moelleux aux pépites de chocolat**



4,5/531 votes



par CuisineAZ.com

Les cookies sont dans le top 3 des gâteaux préférés des enfants ! Alors savoir les réaliser à la maison, ça serait top non ? C'est meilleur au goût, meilleur pour la santé, et bien moins cher ! Juste de la farine, du beurre, du sucre, un oeuf, de la levure et des pépites de chocolat, rien de plus ! Alors testez vite cette bonne recette de cookies moelleux à souhait et vos enfants fondront de plaisir et de régal à l'heure du goûter... Et si vous préférez la recette en vidéo, elle est disponible aussi ;)

* 6 Personne(s)
* 15 min
* 8 min
* Pas cher
* Facile

**Ingrédients**

* 150 g de farine
* 50 g de beurre fondu
* 75 g de sucre roux
* 1 œuf
* 1/2 sachet de levure
* 1 sachet de sucre vanillé
* 100 g de pépites de chocolat

**Préparation**

ÉTAPE 1Préchauffez le four à th.6 (180 °C). Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre roux, le sucre vanillé, l'œuf et le beurre fondu. Remuez le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

ÉTAPE 2Incorporez ensuite la levure et les pépites de chocolat. Mélangez bien le tout. Façonnez des petites boules avec la pâte à cookies, puis aplatissez-les avec la paume de main.

ÉTAPE 3Disposez les cookies sur une plaque du cuisson allant au four et faites-les cuire pendant 10 min environ. Lorsque les cookies sont dorés, sortez-les du four et laissez-les refroidir.

© cuisineaz.com