Cookies aux pépites de chocolat super moelleux

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |
| Cookies aux pépites de chocolat super moelleux |

 |
|

**Temps de préparation** : 15 minutes
**Temps de cuisson** : 10 minutes

**Ingrédients** (pour 45 cookies) :

- 250 g de beurre
- 300 g de pépites de chocolat
- 2 œufs
- 350 g de farine
- 125 g de sucre semoule
- 125 g de sucre brun
- 1 cuillère à café de levure en poudre
- sel

**Préparation de la recette** :

Travaillez le beurre mou avec les deux sucres jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez les œufs et mélangez bien.

Joignez la farine tamisée, le sel et la levure en poudre.

Mélangez à nouveau.

Rajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

Recouvrez le plateau du four de papier cuisson ou sulfurisé, et à l'aide de 2 cuillères à café, disposez-y des petits tas de pâte de la valeur d'une noix.

Veillez à bien les espacer car la pâte s'étale assez fort.

Enfournez et comptez une dizaine de minutes de cuisson (four préchauffé à 180°C).

Laissez les cookies cuits sur une grille pour les laisser refroidir.

Bon appétit !