

## Cookies Au Chocolat

### Les ingrédients

350 g de farine, 180 g de sucre cassonade,  
250 g de beurre, un sachet de levure,  
2 œufs, 200 g de pépites de chocolat noir

### recette

- 1 Préchauffez le four à  $180^{\circ}\text{C}$
- 2 Dans le robot muni du couteau pour pétrir / concasser, mettez la farine, le sucre, le beurre, la levure, les œufs et les pépites de chocolat. Lancez le robot en vitesse 8 pendant 2 min.
- 3 Pendant ce temps, couvrez la plaque du four de papier cuisson.
- 4 A l'aide d'une cuillère, disposez des petits tas de pâte sur la plaque en les espaçant régulièrement
- 5 Enfournez pour 20 min. Les cookies doivent être dorés et souples en fin de cuisson, ils durciront en refroidissant