**Cookies parfaits**



*Ingrédients* : (pour 20 cookies)

- 180 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 demi càc de sel
- 140 g de beurre mou
- 125 g de cassonade (sucre roux)
- 65 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 càc de vanille en poudre (ou vanille liquide)
- 100 g de pépites de chocolat

*Recette* :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et le sel. Réservez.

Fouettez le beurre ramolli avec le sucre en poudre et la cassonade, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. (Environ 4 mn, à l'aide d'un robot.) Lorsque le mélange est bien mousseux, ajoutez l'oeuf entier et la vanille. Fouettez à nouveau pendant environ 4 mn, jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

Ajoutez la farine-levure-sel et les pépites de chocolat en dernier. Disposez sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé des boules de pâte de cookies à l'aide de 2 cuillères à café. Espacez bien les boules, car les cookies vont s'étaler pendant la cuisson.

*Cuisson* :

Faites cuire les cookies à 180° pendant 10-12 mn environ. Sortez-les du four lorsqu'ils sont dorés tout autour mais encore clairs au milieu. De cette manière, ils seront bien croustillant autour et tout fondants à l'intérieur ! Laissez-les refroidir sur la plaque avant de les manipuler.

***http://www.evacuisine.fr/***