

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 30 grands cookies) :

- 250 g beurre (1 cup) et
- 125 g sucre cristallisé (1/2 cup)
- 350 g sucre brun (1 1/2 cup)
- 2 oeufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 350 g farine (2 1/2 cup)
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de levure en poudre
- un peu de sel
- environ 350 g de pépites de chocolat

Préparation :

Préchauffer votre four à 175°C.

Battre ensemble le beurre fondu, les sucres, les oeufs et la vanille.

Y ajouter doucement la farine, levure, bicarbonate et sel. La pâte doit être bien épaisse et surtout sans grumeaux ! Puis ajouter les pépites, plus ou moins selon votre goût.

Disposer des boules de cette pâte grosse comme des balles de golf (ça peut paraître gros, mais si vous les voulez + petits, diminuez le temps de cuisson) et bien espacés, sur une plaque légèrement beurrée.

Cuire 10 mn maximum ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement brun. Le milieu doit être encore bien clair quand vous les retirez du four, ça paraît pas cuit, mais c'est le secret, c'est comme ça qu'ils restent tendres au milieu ! Les laisser refroidir sur la plaque de cuisson.