

# FAT COOKIES

10 PIÈCES

PRÉPARATION : 15 minutes

CUISSON : 15 minutes

## INGRÉDIENTS

225g de beurre demi-sel mou  
200g de sucre  
200g de cassonade  
2 œufs  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
450g de farine  
1 cuil. à café de levure chimique  
1 pincée de sel  
200g de chocolat noir

### MATÉRIEL SPÉCIFIQUE :

Plaque de cuisson  
Papier sulfurisé

## ASTUCES

- Vous pouvez conserver des boules de pâtes à cookies au congélateur pour les faire cuire plus tard!
- J'adore la fleur de sel, alors j'en ajoute toujours un peu sur mes cookies avant dégustation...

## RECETTE

Dans un saladier, battez le beurre mou avec les sucres.

Ajoutez les œufs et l'extrait de vanille. Mélangez.

Incorporez ensuite la farine, la levure chimique et le sel.

Pour finir, ajoutez le chocolat noir préalablement concassé.

Une fois la pâte homogène, formez des boules d'environ 70 g que vous laisserez reposer au congélateur 30 minutes.

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Disposez vos boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Veillez à bien les espacer, car les cookies vont s'étaler un peu.

Enfournez pour 15 minutes environ, mais je vous conseille de garder un œil sur la cuisson : il serait dommage de faire trop cuire vos cookies!

Laissez refroidir quelques minutes à la sortie du four avant de déguster. *Be patient!*

ENJOY!

