

# Cookies américains

## Ingrédients

/ pour 6 personnes

- 250 g de farine
- 185 g de sucre roux
- 15 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 115 g de beurre pommade
- 1/2 càc de levure chimique
- 1/2 càc de bicarbonate de sodium
- 1 càc de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de pépites de chocolat

## Préparation

1. Préchauffer le four à 140°C.
2. Mélanger dans un saladier le beurre avec les sucres, l'œuf jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
3. Dans un second saladier mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, la pincée de sel et la vanille.
4. Mélanger les contenus des deux saladiers jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
5. Ajouter les pépites, former des boules sur le papier cuisson.
6. Enfourner pour environ 15 minutes puis laisser refroidir !

