

# Recette proposée par Chantal Menaud

## *Cookies moelleux*

Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min - Temps total : 25 min

### ***Ingrédients (pour 6 personnes)***

1 œuf

85g de sucre

85g de beurre doux

150g de farine

100g de pépites de chocolat

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à café de levure chimique

1/2 cuillère à café de sel

Mon truc, je remplace le sel et la levure chimique par 1/2 c à c de bicarbonate.

### ***Préparation***

Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.

Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.

Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.

Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Pour finir, faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

