

## Cookies à la ricotta et aux pépites de chocolat

Pour 14 gros cookies :

- 250 g de ricotta
- 60 g de beurre mou et pas fondu
- 65 g de sucre blanc en poudre
- 35 g de sucre roux
- 1 oeuf
- 1 càc de vanille en poudre
- 188 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 85 g de pépites de chocolat au lait
- 85 g de pépites de chocolat noir
- 85 g de pépites de chocolat noir encore plus fort

*Comme je n'avais que deux sortes de chocolat, j'ai mis 150 g de chocolat noir à 70% de cacao et 50 g de pépites de chocolat à 58% de cacao. Donc faites avec ce que vous avez !*

Dans le bol du robot avec la feuille ou à la main avec une cuillère en bois, mélanger la ricotta, le beurre, les sucres, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter l'oeuf et la vanille. Ajouter ensuite la farine, la levure et le sel. Bien mélanger. Ajouter enfin les pépites de chocolat.

Réserver la pâte au frais pendant 20 min.

Préchauffer le four à 180°C.

Utiliser une cuillère à glace ou une cuillère à soupe et former les cookies. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire 15-20 min jusqu'à ce que les cookies soient dorés.

Laisser refroidir et conserver dans une boîte en fer.

