



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Cookies moelleux aux pépites de chocolat

Voici de délicieux petits biscuits moelleux à souhait, à déguster avec le café, le thé ou pour la collation des enfants. Ils se feront d'ailleurs un plaisir de les préparer avec vous.



INGREDIENTS :

110 g de beurre
300 g de farine
200 g de cassonade blonde
1/2 càc de bicarbonate de soude
2 càs de lait
1 gros œuf
1 càs d'extrait de vanille maison
200 g de pépites de chocolat

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.
Recouvrir une plaque de papier cuisson
Dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait. Réserver.
Dans un bol, mélanger la cassonade, l'œuf et le beurre mou.
Ajouter les pépites de chocolat et le lait avec le bicarbonate de soude. Bien mélanger.
Incorporer la farine pour obtenir une pâte ferme.
Former des boules de pâtes, les aplatir et les déposer sur la plaque en les espaçant.
Enfourner pendant environ 6-8 minutes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>