



Cookies



Ingrédients :

• Farine	750 g
• Pépites de chocolat	750 g
• Beurre	500 g
• Sucre cassonade	450 g
• Sucre semoule	300 g
• Œufs	5
• Levure chimique	20 g
• Sel	15 g



Recette :

Mélanger le beurre, les sucres et le sel à la feuille et crémier légèrement l'ensemble.

Ajouter les œufs et mélanger de façon à obtenir une pâte homogène.

Incorporer progressivement les 750 grammes de farine et les 20 grammes de levure chimique

Terminer le mélange, en ajoutant les 750 grammes de pépites de chocolat

Faire des boudins de 1 kg de pâte de diamètre 6 à 8 centimètres.

Réserver au froid négatif entre 2 et 3 heures.

Couper les boudins en tranches de 65 à 70 grammes.

Cuire à 170 °C au four ventilé ou à 200°C au four à sole pendant 12 à 15 minutes.