



CHOCOLATE CHIP COOKIES

Gâteaux sec aux pépites de chocolat

Ingrédients : pour environ 60 gâteaux

- 1 tasse de beurre ou 200 g
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre vergeoise brun
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre de canne
- 2 œufs
- 1cc de sel
- 1cc de bicarbonate de soude
- 2.25 tasses de farine
- 1 tasse de noix hachées
- 2cc de vanille
- 24 Cs de pépites de chocolats noir ou au lait

Préparation :

- Préchauffer le four thermostat 6 ou 180°C
- Battre légèrement les œufs
- Mélanger 2cs d'eau chaude au bicarbonate de soude
- Manier le beurre jusqu'à ce qu'il soit d'une consistance crémeuse
- Ajouter les 2 sucres et bien mélanger
- Ajouter en respectant l'ordre, les œufs, le sel, le bicarbonate dissous, les noix, la vanille et les pépites de chocolats et bien mélanger
- Sur un plat beurrer, verser 1 cc de pâte espacé de 2.5 cm.
- Faire cuire environ 8 minutes thermostat 6 ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorées
- Laisser refroidir 3 minutes et les enlever du plat à l'aide d'une spatule plate
- Une fois refroidie, les stocker dans des boîtes métalliques hermétiques