

Cookie géant aux pépites de chocolat



..... INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

180 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
180 g de sucre roux
120 g de beurre mou
1 œuf
150 g de pépites de chocolat ou chocolat concassé
½ cuillerée à café de vanille en poudre

..... PRÉPARATION

POUR COOKIE GÉANT AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation : 10 min > Cuisson : 25 min

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mettez le beurre et le sucre dans un saladier ou dans le bol d'un robot. Mélangez bien pour obtenir une texture onctueuse.
3. Incorporez l'œuf puis la farine et la levure.
4. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez sans trop travailler la pâte.
5. Mettez la pâte dans un moule à manqué d'environ 20 cm de diamètre.
6. Faites cuire 25 min à 180°C.