

# 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'oeuf 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.