

Biscuits de Sylvie à la vanille et aux pépites de chocolat

Les pépites de chocolat sont généralement chères. Donc, achète plutôt un bon chocolat au lait en plaque que tu découperas en petits morceaux.

Recette pour 12 biscuits

250 g de beurre très mou
270 g de sucre roux
3 œufs
2 C à café de vanille liquide
450 g de farine
1,5 C à café de levure chimique (ou $\frac{3}{4}$ d'un sachet)
 $\frac{1}{2}$ C à café de sel
200 g de pépites de chocolat au lait

Préparation

Mélange le beurre, les œufs, le sucre, la vanille dans un saladier. Fouette pour bien mélanger. Ajoute la farine, la levure, le sel, les pépites de chocolat. Remue bien pour bien répartir les pépites de chocolat.

Laisse reposer 15 minutes au réfrigérateur.

Préchauffe ton four à 180°C. Recouvre une plaque de papier cuisson.

Forme des boules de 4 cm de diamètre, ou bien sers-toi d'une cuillère à glace pour former des boules de taille régulière.

Enfourne pour 10 à 12 minutes (en fonction de la taille des boules). Laisse tes biscuits refroidir sur une grille avant de les dévorer.

