



Cookies aux pépites de chocolat & à la menthe

Le Marché de
Milly-la-Forêt
l'Herboriste

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients

Pour 12 cookies

- **120 g de beurre mou**
- **1 cuillère à café d'extrait de vanille**
- **100 g de farine 2 jaunes d'œufs**
- **2 cuillères à soupe bombées de cassonade**
- **1 cuillère à café de levure chimique**
- **150 g de pépites de chocolat**
- **2 cuillères à soupe de menthe Darégal**

- Préchauffer le four à 180°(Th.6).
- Mélanger dans un saladier le beurre et la cassonade.
- Ajouter les œufs.
- Incorporer la farine tamisée, la levure, les pépites de chocolat et la menthe
- Former des petites boules.
- Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Mettre au four 10 min environ jusqu'à ce que les cookies soient dorés mais restent moelleux.
- Laisser refroidir sur une grille avant de servir.

Le truc en plus :

Ajouter des cerneaux de noix, des pignons de pin ou des noix de pécan.