



*Petits gâteaux*

# Cookies aux pépites de chocolat et aux raisins secs



**27 min** **15 min** **12 min** **0** **505**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

150 g **Chocolat au lait**  
80 g **Raisins secs**  
200 g **Farine**  
80 g **Sucre roux**  
120 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à café **Arôme naturel de vanille**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des cookies aux pépites de chocolat et aux raisins secs

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire ramollir le beurre.
- 3 Dans un saladier, fouetter le sucre avec le beurre ramolli jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse. Ajouter l'œuf, mélanger.
- 4 Incorporer petit à petit la farine et le sel.
- 5 Hacher grossièrement le chocolat avec un grand couteau bien tranchant.
- 6 Ajouter à la pâte le chocolat, les raisins et la vanille liquide en mélangeant soigneusement avec les mains.
- 7 Former des boules de pâte de la taille d'une noix, les aplatir avec les mains et les disposer de manière espacée sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner pendant 12 minutes.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les cookies du four et les laisser refroidir avant de les retirer de la plaque.
- 2 Les cookies se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.