

Cookies aux jaunes d'œufs

Lorsque j'ai fait la meringue italienne, il me fallait trois blancs d'œufs. J'ai utilisé celui qu'il me restait de la crème au citron plus deux autres. Du coup, j'avais deux jaunes d'œufs à utiliser. J'ai trouvé plusieurs recettes différentes sur internet. J'ai fait un petit mélange et je vous propose ces cookies.



Ingrédients: *(pour 13 cookies)*

38 g de cassonade

37 g de sucre blanc

75 g de beurre demi sel

2 jaunes d'œufs

1 cc de vanille liquide

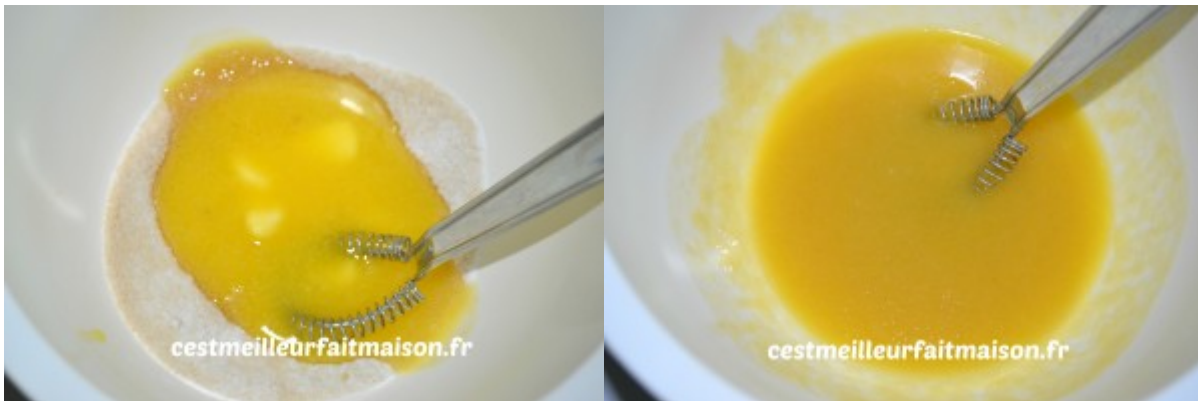
150 g de farine

1/2 cc de levure chimique

75 g de pépites de chocolat

Préparation:

1- Faire fondre le beurre au micro onde. Verser le sucre dans un saladier et ajouter le beurre fondu. Bien mélanger.



2- Ajouter les jaunes d'œufs.



3- Ajouter la vanille.



4- Ajouter la farine et la levure et bien mélanger.



5- Terminer avec les pépites de chocolat. Bien mélanger et mettre au frais pour que le beurre refroidisse et que la pâte soit plus facile à travailler.



6- Préchauffer le four à 170°C.

Former 13 boules de 30 g chacune et les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 12 min.



7- Laisser refroidir les cookies sur une grille.



