**Cookies tout rond aux pépites de chocolat**

Pour 18 à 20 cookies :

- 360 g de farine blanche- 1 càc de bicarbonate de soude- 75 g de sucre blanc- 100 g de sucre roux- 100 g de beurre ou margarine fondu(e)- 170 g de pépites de chocolat- 2 oeufs- 1/2 càc de vanille en poudre

Mélanger la farine, le bicarbonate et la vanille.

A part, mélanger les oeufs avec les sucres et le beurre fondu.

Mélanger cette dernière préparation à la farine. Ajouter les pépites de chocolat et réserver la pâte au frais au moins 15 min.

Former des cookies et les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson sans trop les espacer (ils ne vont pas s'étaler).

Cuire 9 min à 190°C, pas plus ; ils durciront à la cuisson.

**