



// 530g de **farine** // 250g de **beurre mou** // 250g de **sucre de fleur de coco**
// 300g de **pépites de chocolat** // 1/2 c. à c. de **bicarbonate** // 2 **oeufs**
// 1/2 c. à c. de **sel** // 10 gouttes d'**extrait de vanille**

> Dans un saladier, coupe le beurre en petits morceaux, ajoute le sucre et mélange grossièrement à la main, avant de mixer à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse.

> Ajoute les oeufs, le sel et la vanille, puis mixe de nouveau au batteur pendant 2 à 3 min (la pâte doit s'éclaircir légèrement).

> Dans un second saladier, mélange la farine, le bicarbonate et les pépites, avant d'ajouter le contenu du premier saladier. Mélange bien jusqu'à incorporer toute la farine.

> Forme tes cookies, dispose-les sur une plaque et enfourne 9 min à 180°.