Chocolate Chip Cookies

Ingredients:

* 2 1/4 cups all-purpose flour
* 1 teaspoon baking soda
* 1 teaspoon salt
* 1 cup butter, softened
* 3/4 cup granulated sugar
* 3/4 cup packed brown sugar
* 1 teaspoon vanilla extract
* 2 large eggs
* 2 cups Semi-Sweet Chocolate Chips
1. Preheat oven to 375 degrees
2. Combine flour, baking soda and salt in small bowl. Beat butter, granulated sugar, brown sugar and vanilla extract in large mixer bowl until creamy. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Gradually beat in flour mixture. Stir in Chocolate chips last. Drop by rounded tablespoon onto ungreased baking sheets.
3. Bake for 9 to 11 minutes or until golden brown. Cool on baking sheets for 2 minutes.

 Ingrédients:

* 288 grammes de farine
* 5ml de bicarbonate de soude
* 5ml de sel
* 225 grammes de beurre fondu
* 96 grammes de sucre
* 96 grammes de sucre roux
* 5ml d’extrait de vanille
* 2 oeufs
* 256 grammes de pépites de chocolat
1. Préchauffer le four à 190 degrés
2. Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un petit bol. Battre le beurre, les deux sucres, et l’extrait de vanille dans un grand bol mélangeur jusqu’à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le mélange de farine, les pépites de chocolat en dernier. Placer les boules à l’aide d’une cuillère sur des plaques à patisserie.
3. Cuire au four pendant 9 à 11 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Laisser refroidir sur du paier caisson pendant deux minutes.