**Cookies en tablettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/cookies-en-tablettes-p1160377-r.jpg) **Pour 12** [**Cookies**](https://recettes.de/cookies) **en tablettes**

**- 180 g de beurre pommade**  
**- 120 g de sucre mascobado ou** [**muscovado**](https://recettes.de/sucre-muscovado) **(1)**  
**- 2 œufs**  
**- 2 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**- 235 g de farine**  
**- 185 g de pistoles de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)  
**- 30 g de** [**grué de cacao**](https://recettes.de/grue-de-cacao) **(2)**

**Empreintes tablettes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Travailler au fouet le beurre pommade et le [**sucre mascobado**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) pour obtenir une crème onctueuse.  
Ajouter les œufs et fouetter encore pour bien les incorporer.  
Ajouter la farine et la vanille et bien mélanger.  
Incorporer enfin les pépites de chocolat et éventuellement le [**grué de cacao**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Lorsque tous les éléments sont bien incorporés, répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 17 minutes jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés.  
Laisser reposer quelques secondes avant de démouler sur une grille.