**Cookies gaufre**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/cookies-gaufre-p1070258.psd-r-copy.jpg) **Pour 22 cookies**

**- 225 g de farine**  
**- 2 g de bicarbonate de soude**  
**- 90 g de cassonade**  
**- 100 g de beurre ½ sel**  
**- 1 gros œuf**  
**- 1 càs d'extrait de vanille**  
**- 100 g de pépites de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **(150 g dans la recette)**

.  
Mélanger dans le bol du robot la farine, le bicarbonate et la cassonade.   
Ajouter le beurre en parcelles et mixer jusqu'à l'obtention d'un sable.  
Incorporer l'œuf et la vanille et travailler pour avoir une pâte malléable.  
Ajouter les pépites de chocolat et les incorporer à la main.  
Façonner des boules de pâte, pour moi avec une cuillère à glace remplie aux ¾.  
Faire chauffer le gaufrier et y déposer les boules .  
Faire cuire quelques minutes en surveillant, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.  
Les déposer à plat sur une plaque pour les laisser refroidir et durcir.  
Les cookies se conservent quelques jours dans une boîte métallique.