



Cookies

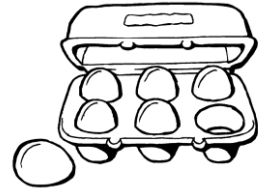


Ingrédients :

Farine → 150g



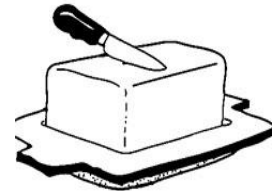
Oeufs → 1



Sucre → 85g



Beurre → 85g



Pépites de chocolat → 100g



Sel → ½ c. à c.



Sucre vanillé → 1 sachet

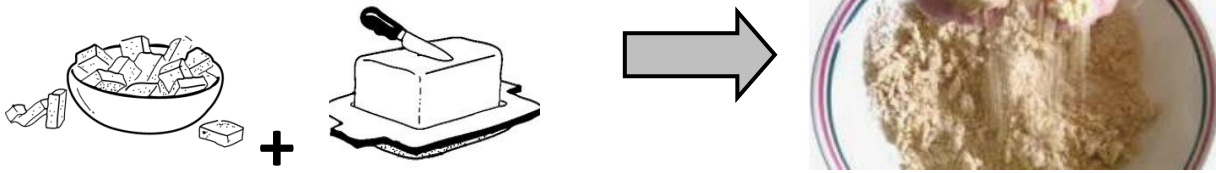


Levure → 1 c.à c.



Recette :

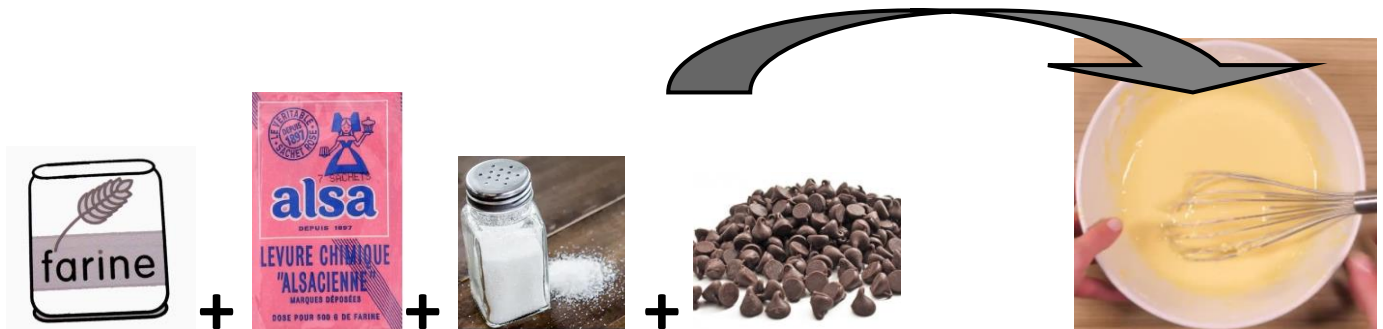
1. Laisser ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.



2. Ajouter l'œuf et le sucre vanillé.



3. Versez progressivement la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.



4. Beurrer une plaque allant au four ou recouvrez de papier cuisson. A l'aide de 2 cuillère à soupe (ou simplement avec les mains), formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.



5. Enfourner dans un four à thermostat 6 (180°C) pour 8 à 10 minutes. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

