

Recette de cookies



1 œuf



85g de beurre doux



100g de pépites de chocolat



1 cuillère à café de levure chimique



85g de sucre



150g de farine



1 sachet de sucre vanillé



½ cuillère à café

1. Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.
3. Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
4. Beurrez une plaque allant au four et recouvrez-la de papier sulfurisé. Avec les mains, formez des boules de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
5. Pour finir, faites cuire 8 à 10 minutes à 180° soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.