

Cookies par Camille (CP)



Cookies

Ingrédients

6 personnes

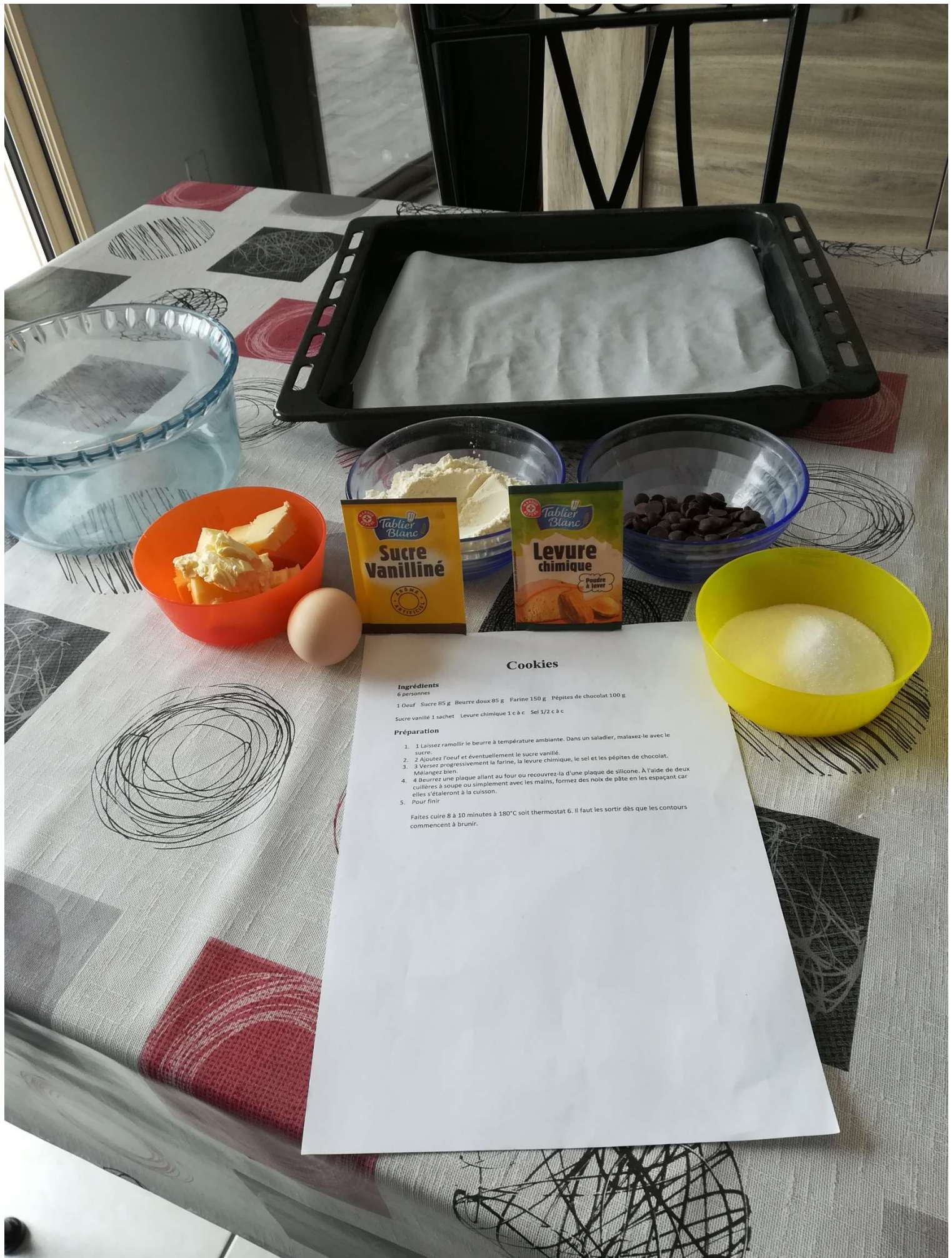
1 Oeuf Sucre 85 g Beurre doux 85 g Farine 150 g Pépites de chocolat 100 g

Sucre vanillé 1 sachet Levure chimique 1 c à c Sel 1/2 c à c

Préparation

- 1 Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- 2 Ajoutez l'oeuf 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 ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
5. Pour finir

Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.



Cookies

Ingrédients

6 personnes

1 Oeuf Sucre 85 g Beurre doux 85 g Farine 150 g Pépites de chocolat 100 g
Sucre vanillé 1 sachet Levure chimique 1 c à c Sel 1/2 c à c

Préparation

- 1 Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
 - 2 Ajoutez l'oeuf 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 ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
 - 5 Pour finir.
- Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.







Un vrai régal !