

COOKIES

pépites de chocolat

10 min
de préparation

17 min
de cuisson

30
cookies parfaits

350g de sucre de canne

250g de beurre

1 œuf

375g de farine de blé

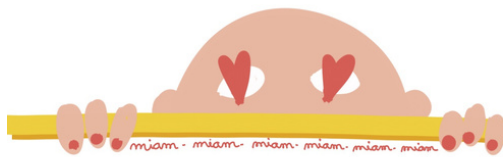
1 pincée de vanille en poudre

1 pincée de sel

1/2 sachet de levure

350g de pépites de chocolat

blanc, au lait, noir... à ta préférence!
(des M&M's ? Skor ? d'accord !)



faire la pâte

- préchauffer le four à 140°C (285°F).
- mélanger le sucre et le beurre avec un fouet
- ajouter l'œuf, puis encore mélanger.
- dans un autre récipient, mélanger la farine, la vanille, le sel, la levure et votre chocolat.
- mélanger ensuite le tout ensemble en deux ou trois fois.



préparer la cuisson



c'est bon
mais c'est
chaud !

- faire de grosses noix avec notre pâte
- mettre nos boules sur une plaque avec du papier cuisson ou du silicone.
- aplatir un peu les cookies et direction le four 15 à 20 minutes pour les grands, et entre 8 et 14 minutes pour de tout petits cookies !

... laisser un peu refroidir et...
c'est prêt!