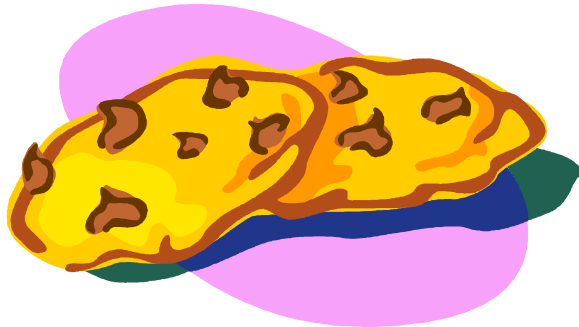


LES COOKIES

220g de farine
1/2 sachet de levure
60g de sucre blanc
60g de sucre roux
1cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
100g de beurre
1 œuf
100g de chocolat haché au couteau
(ou raisins, noix etc....)

Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier.
Dans un bol battre l'œuf et ajouter le beurre fondu
(mais pas chaud).
Verser ce mélange dans le saladier .
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte et incorporer le
chocolat.
Former environ 20 boules avec les mains et les
disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
Enfourner pour 10 min à 220°C.
Les cookies sont encore mous , ils vont durcir en
refroidissant.



LES COOKIES

220g de farine
1/2 sachet de levure
60g de sucre blanc
60g de sucre roux
1cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
100g de beurre
1 œuf
100g de chocolat haché au couteau
(ou raisins, noix etc....)

Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier.
Dans un bol battre l'œuf et ajouter le beurre fondu
(mais pas chaud).
Verser ce mélange dans le saladier .
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte et incorporer le
chocolat.
Former environ 20 boules avec les mains et les
disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
Enfourner pour 10 min à 220°C.
Les cookies sont encore mous , ils vont durcir en
refroidissant.

