

# Pour le goûter

## Les Cookies chocolat blanc et myrtilles séchées

### **Ingrédient pour une quinzaine de cookies :**

100 g de beurre  
60 g de sucre roux  
60 g de sucre blanc  
1 oeuf  
220 g de farine  
1 cuillère à café de vanille  
1 cuillère à café de levure  
80 g de chocolat blanc (ou des pépites)  
60 g de myrtilles séchées

### **Préparation :**

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un saladier, battez le beurre mou avec le sucre en poudre.

Ajoutez l'oeuf et la vanille et mélangez énergiquement.

Incorporez la farine ainsi que la levure et mélangez de nouveau.

Coupez votre chocolat blanc en morceaux (ou utilisez des pépites si vous en avez) et ajoutez le avec les myrtilles séchées à la pâte à cookies.

Sur une feuille de papier sulfurisé, formez de petits tas et enfournez pour 12 minutes.

Laissez refroidir avant de les décoller...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

[\*deliceyeux@gmail.com\*](mailto:deliceyeux@gmail.com)

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

*Delice-Yeux©*