

Les cookies aux pépites de chocolat



Les ingrédients



1 50 grs de farine



75 grs de beurre



1 œuf



2 sachets de sucre vanillé



1 demi sachet de levure



100 grs de sucre roux



1 sachet de pépites de chocolat

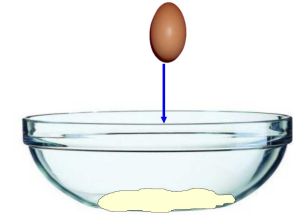


1



Mettre le beurre mou, le sucre et le sucre vanillé dans le saladier.
Mélanger.

2



Ajouter l'oeuf entier et bien mélanger

3



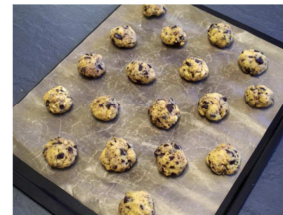
Ajouter doucement la farine et la levure
Bien mélanger

4



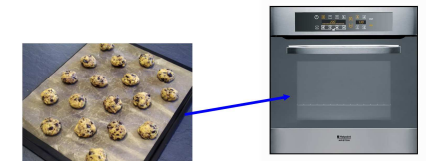
Ajouter doucement les pépites de chocolat
Mélanger doucement

5



Faire des petites boules et les placer sur le papier sulfurisé
Attention, elles ne doivent pas se coller.

6



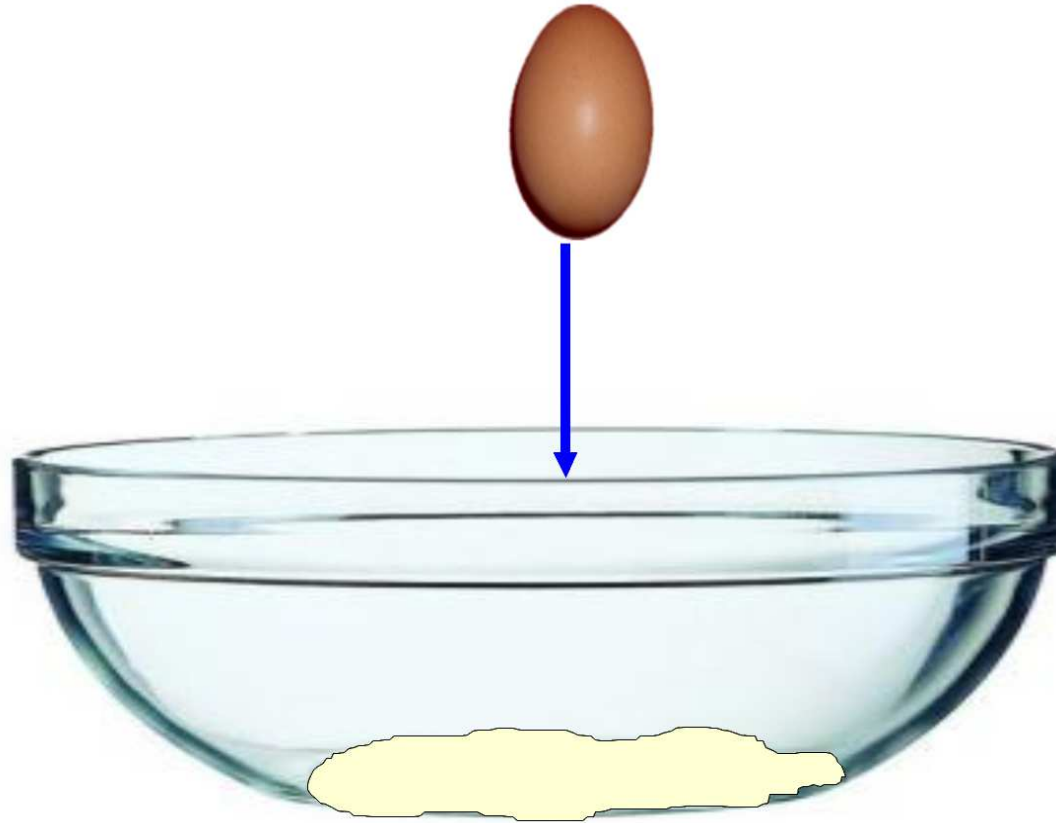
Faire cuire au four pendant 10 minutes, thermostat 180° c
Les cookies doivent être mous à la sortie du four.
Ils durcissent en refroidissant

1



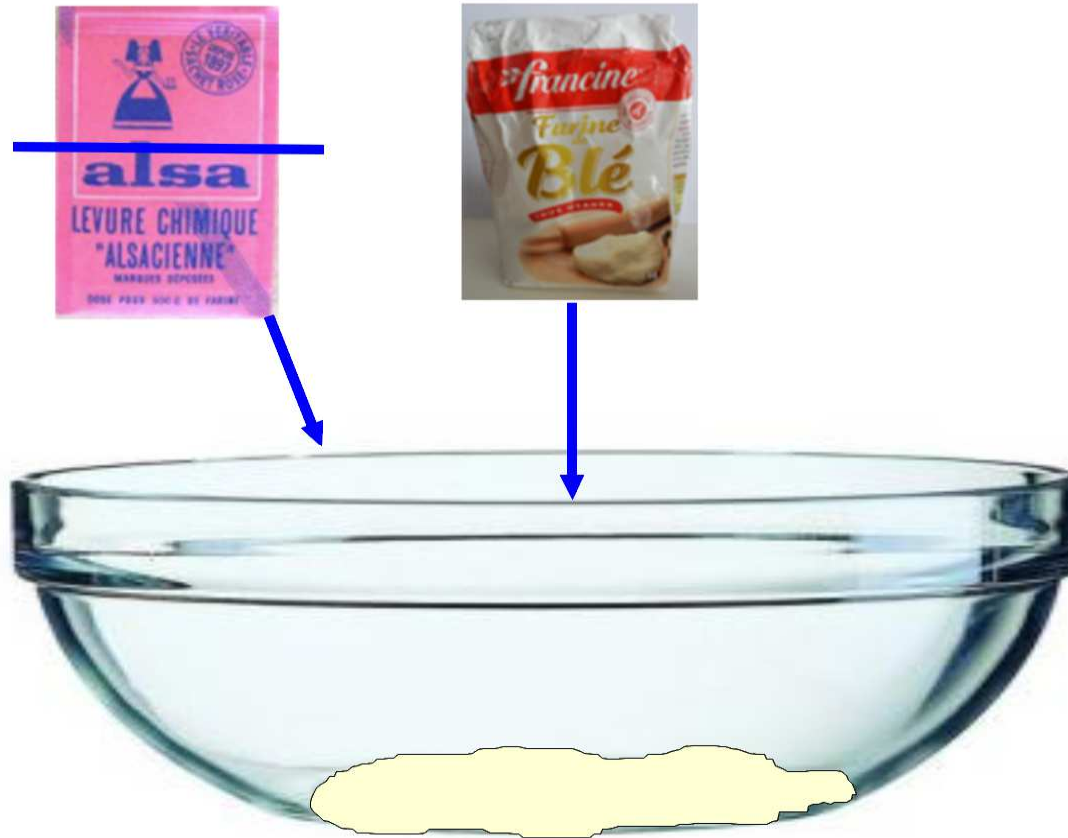
Mettre le beurre mou, le sucre et le sucre vanillé dans le saladier.
Mélanger .

2



Ajouter l'oeuf entier et bien mélanger

3



Ajouter doucement la farine et la levure
Bien mélanger

4



Ajouter doucement les pépites de chocolat

Mélanger doucement

5



Faire des petites boules et les placer sur le papier sulfurisé
Attention, elles ne doivent pas se coller.

6



Faire cuire au four pendant 10 minutes , thermostat 180° c
Les cookies doivent être mous à la sortie du four.
Ils durcissent en refroidissant

