









APS : CUISINE

Découvrez la recette de cookies avec de belles pépites de chocolat, un peu de rêve et d'évasion dans un biscuit tendre qui enchante les enfants, les adolescents et les adultes.



INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

 Oeuf	1	 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	½ c à c

PRÉPARATION

1. Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf 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.