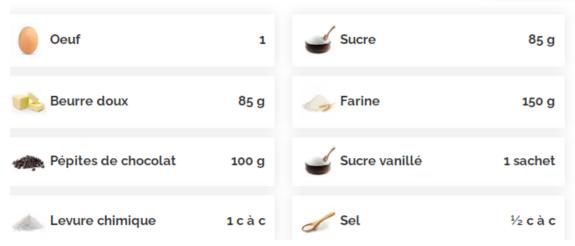
APS: CUISINE

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



PRÉPARATION

- 1. Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- 2. 2 Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.
- 3. 3 Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- 4. 4Beurrez 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.