

Cookies faciles



★★★★★ 4/5 99 votes



par Celia de Bergerac

 4 Personne(s)  10 min  10 min  7,91  Facile

INGRÉDIENTS

85 g de sucre semoule

85 g de beurre

100 g à 150 g de pépites de chocolat

1/2 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

150 g de farine

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four th.6 (180°C).

ÉTAPE 2

Faites ramollir le beurre puis mettez-le ainsi que le sucre dans un récipient et rajoutez-y l'œuf et mélangez.

ÉTAPE 3

Versez le sucre vanillé, la levure et mélangez.

ÉTAPE 4

Petit à petit, versez la farine tout en remuant afin que la pâte soit bien lisse et homogène, puis incorporez les pépites de chocolat.

ÉTAPE 5

Sur une plaque de papier sulfurisé, faites des petits tas.

ÉTAPE 6

Enfournez pendant 10 min, dès que les bords des cookies brunissent, retirez-les du four (<http://www.cuisineaz.com/boutique/fours-encastrables/>).