

Cookies

MATÉRIEL

- 150g de farine
- 100g de pépite de chocolat
- 50g de sucre
- 50g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 c. à c. de levure
- 0.5 c. à c. de sel ou sel fin

MODE D'EMPLOI

1. Ramollir le beurre au micro-ondes (mais ne pas le faire fondre). Mélanger beurre, œuf, sucre et sucre vanillé. Ajouter la farine, le sel et la levure petit à petit, puis les pépites de chocolat.
2. Faites de petites boules, les mettre sur du papier sulfurisé. Enfourez à 180°C pendant 10 à 12 min.