

MES COOKIES PRÉFÉRÉS

Ingédients :

- 150 grammes de sucre roux
- 50 grammes de beurre fondu
- 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète (facultatif)
- 1 œuf
- 155 grammes de farine
- 100 grammes de chocolat

Ustensiles

- Un saladier
- Du papier sulfurisé
- Une cuillère en bois



Réalisation :

1- Lave-toi bien les mains!

2- Préchauffe le four à 175°C. Sors la plaque du four et recouvre-la de papier sulfurisé.

3- Casse le chocolat en tout petits morceaux, pour en faire des pépites.

4- Dans le saladier, verse le sucre, le beurre, et le beurre de cacahuète (si tu en as). Mélange le tout, pour obtenir une pâte crémeuse et homogène.

5- Ajoute l'œuf, mélange à nouveau.

6- Ajoute la farine, puis les pépites de chocolat et mélange encore. (avec les mains si c'est trop dur!)

7- Forme des petites boules, mets-les sur la plaque de cuisson recouverte de papier-cuisson, puis écrase-les.

8- Enfourne pendant 12 minutes.

Miam! C'est prêt! Les cookies sont peut-être encore mou, laisse-les refroidir, ils vont durcir...