


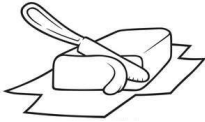







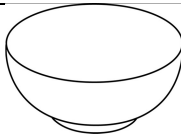


Cookies au chocolat

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

		
180g de farine	100g de pépites de chocolat	100 g de sucre roux
		
60g de beurre ramolli	1 œuf	1/2 sachet de levure chimique
		
1 sachet de sucre vanillé	1 pincée de sel	

Ustensiles :

			
Un four	Un saladier	Une cuillère en bois	Une plaque de cuisson

Etapes :

1. Préchauffez le four thermostat 6 (180°C)
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure, le sucre roux, le beurre ramolli, le sachet de sucre vanillé et l'œuf.
3. Quand la pâte est souple, rajoutez les pépites de chocolat.
4. Formez des petits tas et placez-les sur une plaque beurrée.
5. Enfouez pendant 12 minutes.