

Nom :

Prénom :

Recette des Cookies maison



Pour 3 personnes

(environ 21 cookies) :



Ingrédients :

- 85 g de beurre
- 1 œuf
- 85 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 150 g de chocolat noir ou au lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 3 personnes

(environ 21 cookies) :

Ingrédients :

- 85 g de beurre
- 1 œuf
- 85 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 150 g de chocolat au lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

×



Pour 12 personnes

(environ cookies)

Ingrédients :

- g de beurre
- oeufs
- g de sucre roux
- sachets de sucre vanillé
- g de farine
- g de chocolat au lait
- sachets de levure chimique
- pincées de sel

• Préparation

- 1- Faire ramollir le beurre à température ambiante.
- 2- Dans un saladier, mettre 75 g de beurre, incorporer le sucre, l'œuf entier, le sucre vanillé et mélanger le tout.
- 3- Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure et le sel.
- 4- Couper le chocolat en petits morceaux et l'ajouter à la préparation.
- 5- Placer les coupelles en papier sur une plaque allant au four et verser une grosse cuillère de pâte dans chaque moule.
- 6- Cuire au four 10 minutes à 200°C