

Cookies 4 épices

Pour 12 cookies environ

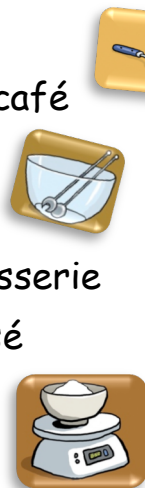
Les ingrédients :

- 150 g de farine
- 85 g de sucre
- 85 g de beurre
- 1 œuf
- 100 g de chocolat pâtissier
- 1/2 paquet de levure
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel



Les ustensiles

- une spatule
- une cuillère à café
- un saladier
- une balance
- 1 plaque à pâtisserie
- Papier sulfurisé



Le déroulement

1. Préchauffer le four à 150 °. Recouvrir la plaque de papier sulfurisé.
2. Faire fondre le beurre.
3. Ajouter le sucre et blanchir le mélange.
4. Ajouter le sel, l'œuf, la farine, la levure. Mélanger.
5. Ajouter les épices. Mélanger.
6. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux. Mélanger.
7. Déposer des petits cercles de pâte sur la plaque.
8. Enfourner pour 10 à 15 minutes.
9. Déguster.