

Cookies

Ingrédients :

*75 g de beurre mou
100 g de sucre roux
150 g de farine
1 œuf
1/2 paquet de levure
2 sachets de sucre vanillé
100 g de pépites de chocolat*



Dans un saladier mélanger le beurre, le sucre roux et les sachets de sucre vanillé : battre au fouet pendant une minute.

Ajouter l'œuf et fouetter à nouveau.

Incorporer la farine et la levure chimique petit à petit. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger sans trop pétrir.

Former environ 20 boules à l'aide d'une cuillère à soupe, et les écraser jusqu'à 1 cm d'épaisseur. Déposer ces boules sur une plaque à pâtisserie beurrée, bien espacées.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire 10 à 12 min jusqu'à ce que les cookies soient blonds.

Les laisser refroidir un peu avant de les décoller.