

Cookies maison



Recette notée

★★★★☆ 4.5/5

Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Ingrédients

Préparation

 85 g de beurre mou 1 oeuf 85 g de sucre Vanille ou 1 sachet de sucre vanillé 150 g de farine 2 100 g de chocolat noir 1 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de levure chimique**Temps Total : 25 min****Préparation : 15 min** | **Cuisson : 10 min**

Détailler le chocolat en pépites.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mettre 75 g de beurre, le sucre, l'oeuf entier, la vanille et mélanger le tout.

- 3 Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.
- 4 Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.
- 5 Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres; ils grandiront à la cuisson.
- 6 Enfourner pour 10 minutes de cuisson.