

# COOKIES

Une recette que je fais souvent pour le goûter.

## INGREDIENTS :

225 g de farine  
1 œuf  
175 g de sucre bio non raffiné ou de cassonade  
1 sachet de sucre vanillé ou 1 c à soupe d'extrait de vanille  
100 g de beurre  
150 g de pépites de chocolat  
1/2 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel



## PREPARATION :

Faire fondre doucement le beurre au bain-marie, pour cela j'utilise une poêle et une casserole. Mettre deux feuilles d'essuie-tout pour protéger le revêtement adhésif.

Mélanger l'œuf et les sucres, battre pour obtenir un mélange qui fasse ruban.

Rajouter le sel, la levure, la farine tamisée et le beurre fondu.

Je n'avais pas de pépites de chocolat toutes faites alors j'ai coupé une tablette de chocolat à dessert, c'est vite fait et ça revient moins cher.

Incorporer les pépites de chocolat au mélange

Mettre la pâte au frais 30 mn environ

Préchauffer le four à 180 °

Sortir la pâte

Prélever la valeur d'une cuillère à café de pâte, donner lui la forme d'une boulette et écraser là entre les paumes des mains

Garnir la plaque du four

Faire cuire les cookies 10 mn ou dès qu'ils commencent à se colorer



<http://katarinetta.canalblog.com/>