










Cookies au chocolat



Les ingrédients pour 30 cookies

- 110 g de beurre 1/2 sel mou 
- 175 g de **smarties** ou de pépites •
- 110 g de sucre brun 
- 100 g de sucre en poudre 
- 1 oeuf 
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide 
- 225 g de farine 
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Les ustensiles

- grand saladier 
- spatule
- papier sulfurisé
- cuillère à soupe
- une balance
- un petit saladier



Le déroulement

1. Faire ramollir le beurre .
2. Préchauffer le four à 170° c (therm 5-6)
3. Battre le beurre dans un grand saladier avec les sucres.
4. Ajouter l'oeuf , puis la vanille.
5. Mélanger la levure avec la farine dans le petit saladier.
6. Verser le tout dans le saladier .
7. Incorporer le chocolat en pépites ou **smarties** .
8. Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four .
9. Disposer des petits tas de pâte bien espacés avec une cuillère à soupe.
10. Enfourner 8 à 10 minutes .
11. Déguster tièdes ou froids .

