

COOKIES DE VANESSA



Ingrédients :

- 600g de farine
- 4 œufs
- 400g de sucre
- 400g de chocolat noir
- 330g de beurre ramolli
- 2 c à café de levure

Matériel :

- 1 cuillère en bois
- 1 saladier
- 1 plaque de cuisson
- 1 balance
- papier cuisson
- 1 cuillère à café
- 1 cuillère à soupe
- 1 marteau
- 1 tamis

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).
- Faire ramollir le beurre.
- Le mélanger avec le sucre.
- Ajouter l'œuf, la farine tamisée et la levure. Mélanger
- Casser le chocolat noir en petits morceaux à l'aide d'un marteau (dans l'emballage). Incorporer les éclats de chocolat à la pâte.
- Faire de petites boules de pâte et les poser sur la plaque recouverte de papier cuisson.
- Faire cuire pendant 10 à 15 min à 200°C.