Une idée que je vous partage pour mercredi à faire avec les enfants

Recette des Cookies

(pour 12 cookies)

Ingrédients


120 g de beurre mou


100 g de sucre



1 œuf

200 g de farine


½ sachet de levure chimique


1 pincée de sel


100 g de pépites de chocolat

1 Préparation

Mélange beurre + sucre

Dans un saladier, fouette le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

2 Ajoute l'œuf

Mélange bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

3 Incorpore les ingrédients secs

Ajoute :

- la farine
- la levure
- le sel

Mélange avec une spatule ou cuillère (pas besoin de trop travailler la pâte).

4 Ajoute les pépites de chocolat

Mélange juste assez pour les répartir.

5 Forme les cookies

Fais des petites boules de pâte et pose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Aplats-les légèrement avec la main.

6 Cuisson

→ 10 à 12 minutes à 180°C

→ Les bords doivent être dorés, le centre encore moelleux.

Chez Veronalice