

Les cookies au chocolat

Ingrédients : (quantité pour faire 20 à 30 cookies).

- 175 g de farine



- 100 g de sucre blanc en poudre



- 50 g de sucre roux en poudre



- 125 g de beurre



- 100 g de pépites de chocolat



- 1 œuf



- 1 sachet de levure chimique

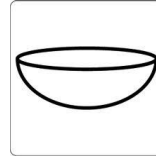


- 1 cuillère à café de sucre vanillé



Matériel :

- 1 saladier



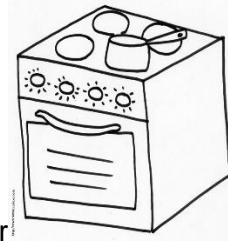
- 1 cuillère en bois



- 2 cuillères à café



- 1 four



- 1 plaque de four



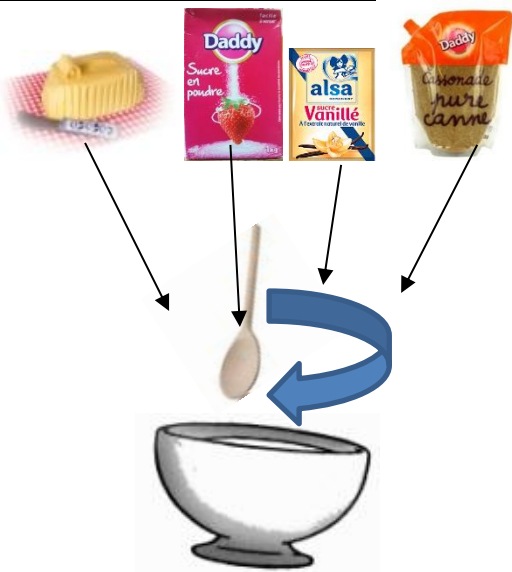
- du papier sulfurisé



Réalisation :



1. Préchauffez le four à 200°C ou thermostat 7.



2. Dans un saladier, mettez le beurre  et


ajoutez le sucre blanc ,



, le sucre roux .

Mélangez à l'aide de la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte.



3. Cassez un œuf  et versez-le dans le saladier. Remuez le tout.



4. Ajoutez la farine ,



Mélangez encore.

Puis incorporez petit à petit les pépites de chocolat



en remuant avec la spatule. Versez un peu d'eau si besoin pour que la pâte soit bien lisse.



2



5. A l'aide des deux petites cuillères, faites des boules de pâte et disposez-les sur le papier sulfurisé de la plaque du four.

Faites cuire 12 à 15 minutes.