

# La recette de cookies

POUR LA FÊTE DES PAPYS



150 GR DE FARINE



1 OEUF

75 GR DE SUCRE



1 PINCÉE DE SEL



LEVURE

75 GR BEURRE MOU



120 GR DE PÉPITES DE CHOCOLAT



## C'EST PARTI !

Préchauffer le four à 180°

Mélanger le beurre à température ambiante et le sucre jusqu'à obtenir une pommade

Ajouter l'oeuf, puis mélanger

Ajouter la farine, la levure et le sel puis mélanger de nouveau

Ajouter les pépites de chocolat et mélanger délicatement

Il ne vous reste plus qu'à former des boules de pâte et à ajouter quelques pépites sur le dessus pour encore plus de gourmandise avant d'enfourner vos cookies pour 10 à 15 min de cuisson.

Astuce ! Pour former les boules plus facilement, nous vous conseillons de placer la pâte au frais quelques heures afin que celle-ci soit moins collante.

