

**POUR UNE DIZAINE DE COOKIES
INGRÉDIENTS :**

- | | |
|---------------------------------|---|
| - 100G DE BEURRE | - 200G DE FARINE |
| - 200G DE CASSONADE | - 1 SACHET DE LEVURE |
| - UN SACHET DE SUCRE
VANILLÉ | - 1 PINCÉE DE SEL |
| - 2 OEUFS | - DES PÉPITES DE CHOCOLAT
BLANC, NOIR ET AU LAIT |

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°.

APRÈS AVOIR FAIT FONDRE LE BEURRE, AJOUTEZ-LE À LA CASSONADE ET AU SUCRE VANILLÉ. REMUEZ PUIS AJOUTEZ L'ŒUF. REMUEZ ENCORE ET INCORPOREZ PROGRESSIVEMENT À VOTRE MÉLANGE LA LEVURE, LE SEL ET LA FARINE. UNE FOIS QUE LA PÂTE EST HOMOGÈNE, AJOUTEZ AUTANT DE PÉPITES DE CHOCOLAT QUE VOUS LE SOUHAITEZ !

RECouvrez LA PLAQUE DE VOTRE FOUR DE PAPIER CUISSON ET DÉPOSEZ DESSUS DES PETITS CERCLES DE PÂTE POUR FORMER VOS COOKIES. ENFOURNEZ UNE DIZAINE DE MINUTES : LE COOKIE DOIT ÊTRE ENCORE UN PEU MOELLEUX AU CENTRE CAR IL DURCIT ENSUITE.

LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTEZ VOS DÉLICIEUX COOKIES AUX TROIS PÉPITES DE CHOCOLAT !

MES DÉLICIEUX COOKIES

**MA
BOÎTE
À
MALICE**

**MA
PLANTE
À
MOI**

**PETITS SOINS À
PRODIGUER
À ARROSER UNE FOIS
PAR MOIS AVEC
L'ÉQUIVALENT D'UN
BOUCHON DE
BOUTEILLE**