

COOKIES

(Recette communiquée par Valérie, notre cuisinière)

Ingrédients (pour 6 personnes) :

220g de farine	170g de sucre roux
1oeuf	115g de beurre mou
1/2 levure chimique	1/2 de vanille en poudre
250 gr de pépites aux 3 chocolats	



Préparation:

Mélangez le beurre mou avec le sucre, et l'œuf jusqu'à une pâte souple et homogène.

Ajoutez la farine, la levure et la vanille.

Bien mélanger pour avoir une pâte épaisse et qui sera malléable à la main.

Ajoutez 1/3 des pépites

Formez des boules de pâte juste légèrement aplaties et disposez les bien espacées les unes des autres sur une grille avec du papier de cuisson.

Répartissez sur chaque boule les pépites restantes et de gros morceaux de chocolats noir et blanc pâtissier.

Enfournez 10 à 15 minutes Max