



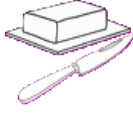





Les cookies de Hugo et Chloé

Ingrédients :

							
150 grammes de farine	1 œuf	85 grammes de sucre en poudre	1 demi-cuillère à café de sel	85 grammes de beurre	1 cuillère à café de levure chimique	100 grammes de pépites de chocolat	1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Laisser ramollir le beurre à **température ambiante**. Dans un saladier, malaxer le beurre avec le sucre.
2. Ajouter l' œuf et le sucre vanillé.
3. Ajouter un à un la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat. Mélanger bien.
4. Beurrer une plaque allant au four. Avec deux cuillères à soupe, former des noix de pâte en les séparant car elles vont s'étaler à la cuisson.
5. Faire cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.