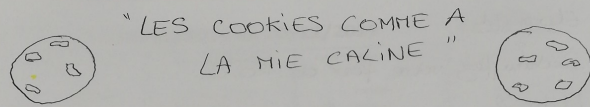










RECETTE de COOKIES PAR YAËL




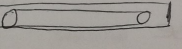
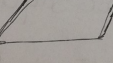


"LES COOKIES COMME A LA MIE CALINE"

Ingredients :

- chocolat à la noisette (100 grammes) 
- 200 grammes de farine 
- 170 grammes de sucre roux 
- 110 grammes de Beurre fondu 
- 1 œuf 
- 30 grammes de sucre vanillé 
- 10 grammes de levure chimique 1 sachet 
- 1 pincée de sel 

Matériel :

- Fouet 
- Four à micro onde 
- Four traditionnel 
- Papier cuisson 
- Plaque de cuisson pour four 



Etape 1

Préchauffez votre four à 150 °.

Etape 2 :

Pesez les sucres, et mélangez les ensemble.

Etape 3 :

Faire fondre le Beurre au microonde 1 minute et mélangez le aux sucres

Etape 4 :

Ajoutez l'œuf et fouettez à nouveau

Etape 5 :

Ajoutez la farine la levure et le sel

Etape 6 :

Mettez le chocolat concassé dedans et mélangez le tout.

Etape 7 :

Disposez des petit tas de pâte à l'aide d'une cuillère en les espacant assez largement sur une plaque recouvert de papier sulfurisé

Etape 8 :

les enfourner 13 à 15 minutes selon les fours,
A déguster avec un bon verre de lait !!

Bon appétit ! :-)