

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la préparation de cette recette, vous pouvez tout mélanger avec les mains !

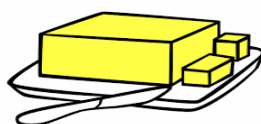
- 1 oeuf



- la moitié d'un verre de sucre
(environ 85g)



- 85g de beurre ramolli



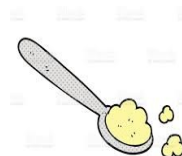
- 1 verre $\frac{1}{2}$ de farine
(150)



- 150 g de pépites de chocolat



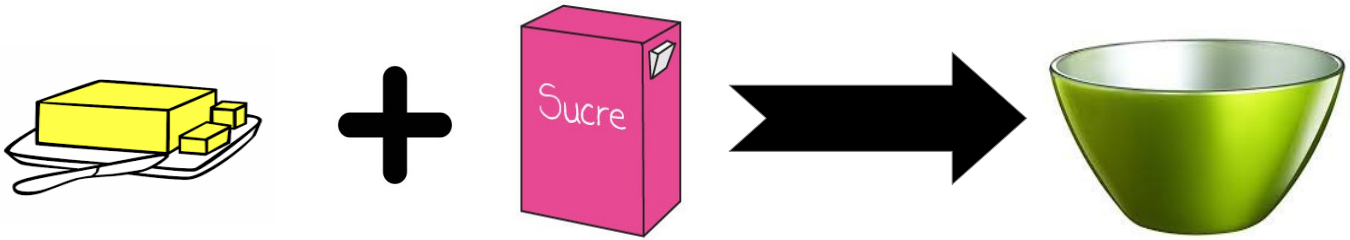
- 1 cuillère à café de levure chimique



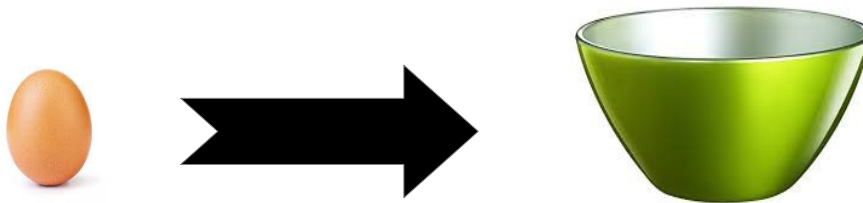
Recette

1 - Laissez ramollir le beurre à température ambiante.

Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.



2 – Ajouter l'oeuf



3-Versez progressivement la farine, la levure chimique et les pépites de chocolat.
Mélangez bien.



4- Avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.



5 - Pour finir

Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6.
Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.