

Les cookies de Maÿliss

Ingrédients :

- 1 œuf
- du beurre doux : 85g
- Pépites de chocolat : 100g
- levure chimique : 1 cuillère à café
- Sucre : 85g
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Farine : 150g
- Sel : 1/2 cuillère à café



Recette :

1. Laisse ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxe-le avec le sucre.
 2. Ajoute l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.
 3. Verse progressivement la farine, la levure chimique, le sel et pépites de chocolat. Mélange bien
 4. Beurre une plaque allant au four ou recouvre-la d'une plaque de silicone. A l'aide des deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, forme des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
 5. Pour finir :
Fait cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commenceront à brunir.
- Bonne chance et bonne dégustation. J'espère que tu aimes les pépites de chocolats.