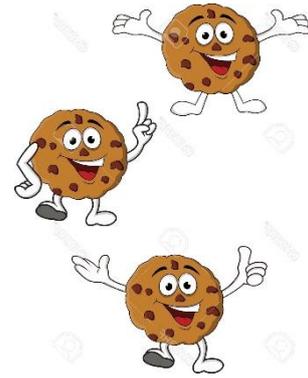


Cookies d'Andréa

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250g de farine
- ½ sachet de levure
- 80g de sucre blanc
- 80g de sucre roux
- 125g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Pépites
- de chocolat à volonté



Préparation :

Préchauffer le four à 240° (thermostat 8).

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel, le sucre vanillé.

Dans un bol battre l'œuf et y ajouter le beurre fondu.

Mettre la préparation beurre et œuf dans la préparation de farine et sucres d'un seul coup.

Ajouter les pépites de chocolat (blanc, lait ou noir). Mélanger avec une cuillère en bois.

Façonner les cookies d'environ 5 cm de diamètre et ½ cm d'épaisseur. Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Enfourner 10 minutes.

Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille.

Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants sur les bords.

Bon appétit.

