






Cookies

<p>Les ingrédients</p> <p>350g de pépites de chocolat 450g de beurre 3 œufs 400g de cassonade 650g de farine 1,5 sachet de levure Sel</p>	
<p>Les ustensiles</p> <p>Saladier Bol Fouet Une balance</p>	
<p>La recette</p> <p>1. Se laver les mains.</p>	
<p>2. Préchauffer le four à 160°.</p>	
<p>3. Travailler le beurre avec la cassonade, jusqu'à obtention d'une pommade.</p>	

4. Incorporer les œufs puis la farine tamisée avec la levure et le sel.



5. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.

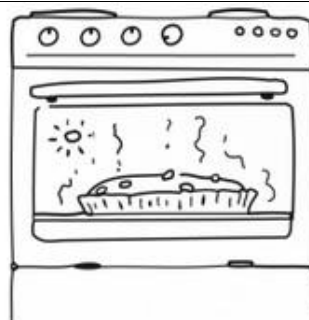


6. Faire des boules avec la pâte et les déposer sur une plaque de cuisson.



7. Aplatir doucement les boules de pâte.

8. Cuire pendant 10 minutes.



9. Laisser tiédir 5 minutes.

10. Retirer de la plaque et conserver dans une boîte hermétique.