

Recette de cookies facile

Ingrédients :

- 85 g de beurre mou
- 85 g de sucre en poudre (roux de préférence)
- 1 œuf
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure (1 bonne cuillère à café environ)
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de sel
- 100 g de pépites de chocolat (si vous n'en avez pas, comme moi, on peut s'arranger : j'ai pris tout ce qu'il restait de chocolat à la maison, je l'ai coupé en petits morceaux, comme des pépites, et j'ai mis les petits morceaux dans un sachet au congélateur un peu avant de commencer ma recette, pour qu'ils soient durs comme les vraies pépites de chocolat que l'on achète. On peut aussi mettre à la place des fruits secs, ou rien du tout ; ça se mange quand même !)



Etapes :

Etape 1 : Mélangez dans un saladier le beurre bien ramolli, le sucre en poudre et l'œuf.

Etape 2 : Mélangez dans un autre saladier les matières « sèches » : la farine, la levure, le sucre vanillé et le sel.

Etape 3 : Mélangez les pépites de chocolat (ou autre) avec le beurre, le sucre et l'œuf, puis ajoutez ce mélange dans le saladier avec la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une grosse boule (en général, il vaut mieux le faire à la main).

Etape 4 : Prenez des petits morceaux de votre grosse boule, et faites des petites boules (environ 2 cm) que vous posez sur votre plaque de four. Mon fils a voulu faire un cookie ver de terre. Ça marche aussi !

Etape 5 : Mettez à cuire dans votre four déjà chaud à 180°C pendant 10 à 12 minutes (cela dépend si vous les aimez moelleux ou croustillants).

Etape 6 : Sortez vos cookies du four et attendez qu'ils refroidissent. Dégustez !



Vous pouvez les garder dans une boîte hermétique pendant plusieurs jours. Ils sont toujours aussi bons !