

Milk Chocolate Cookie.

Bake 375°F(190°C) for 9 to 11 minutes or until golden brown
(딱딱한 쿠키 원하면 시간을 조금 더 길게 구워 준다.)

2 sticks butter softened (=1 cup butter)

3/4 cup white sugar

3/4 cup packed brown sugar

1 teaspoon baking soda

1 teaspoon salt

1 teaspoon vanilla extract

2 large eggs

*위의 재료들을 모두 잘 섞어준다.

*잘 섞은 다음 거기에다가 아래의 재료를 섞어준다.

2 1/4 cups flour

1 3/4 cups milk chocolate

(호두 좋아하면 1 cup chopped nuts 넣어도 좋다)

이렇게 모두 믹스해서 아이스크림 쿠퍼 작은 사이즈로 한 개씩
팬에 담거나 숟가락으로 조그맣게 해서 떠놓는다.