

## **RECETTE DU JOUR :**

### *COOKIES MOELLEUX AUX PÉPITES DE CHOCOLAT*

#### **INGRÉDIENTS :**

150G DE FARINE

50G DE BEURRE FONDU

75G DE SUCRE ROUX

1 ŒUF

½ SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

100G DE CHOCOLAT OU PÉPITES DE CHOCOLAT

#### **PRÉPARATION :**

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR A 180°C

DANS UN SALADIER, MÉLANGEZ LA FARINE, LE SUCRE ROUX, LE SUCRE VANILLE, L'ŒUF ET LE BEURRE FONDU.

MÉLANGEZ JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE HOMOGENÈNE

AJOUTEZ LA LEVURE ET LES PÉPITES DE CHOCOLAT.

RÉALISEZ DE PETITES BOULES ENTRE VOS MAINS

PUIS APPLATISSEZ LES AVEC LA PAUME DE LA MAIN

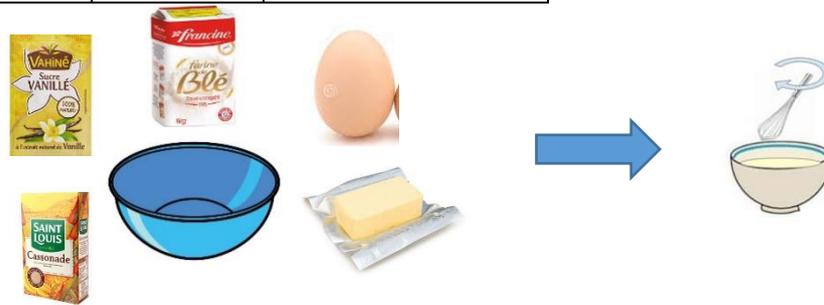
DISPOSEZ LES COOKIES SUR UNE PLAQUE

LAISSEZ AU FOUR 10 MIN

***PETITES ASTUCES :*** VOUS POUVEZ ADAPTER SELON VOTRE GOUT ; CHOCOLAT BLANC, PETITS MORCEAUX DE CAMEL, FRUITS SECS OU ENCORE SMARTIES.

SI VOUS N'AVEZ PAS DE PÉPITES DE CHOCOLAT, CASSEZ LE CHOCOLAT EN TABLETTE EN PETIT MORCEAU À L'AIDE D'UN ROULEAU À PÂTISSERIE.

FARINE	150 G	
BEURRE FONDU	50 G	
SUCRE ROUX	75 G	
OEUF	1	
LEVURE CHIMIQUE	1/2	
SUCRE VANILLE	1	
CHOCOLAT	100 G	



00 : 10