



## Cookies

250 g de farine, 1/2 sachet de levure, 190 g de sucre, 125 g de beurre fondu, 1 œuf, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 1 sachet de pépites au chocolat

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

1. Dans un bol battre l'oeuf et y ajouter le beurre fondu.
2. Mettre la préparation beurre + oeuf dans la préparation de farine et de sucre d'un seul coup.
3. Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger avec une cuillère en bois.
4. Préchauffer le four à 200°C.
5. Façonner des cookies d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur.
6. Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfourner 10 mn par fournée.
8. Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille.