



RECETTE AVEC



COOKIES



COOKIES

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 100 g de sucre blanc
- 100 g de sucre brun
- 2 œufs
- 2 cuillères à café de vanille
- 60 g de farine Mélissa Nature
- 1 cuillère à café de sel
- 250 g de pépites de chocolat

Préparation : 10 min

24 parts

Cuisson : 10 min

1. Faire chauffer le four à 180°C et graisser la plaque où vous allez disposer vos cookies.
2. Mélanger le beurre, le sucre blanc et brun jusqu'à obtention d'un mélange homogène et léger.
3. Ajouter les œufs dans le mélange un par un et ajouter la vanille.
4. Mélanger ensuite la farine et le sel et l'ajouter petit à petit dans la préparation.
5. Ajouter les pépites de chocolat.
6. Avec une cuillère à soupe faites de petites boules que vous déposez sur votre plaque.
7. Cuire jusqu'à ce que les cookies soient bruns, approximativement 8 à 10 minutes.
8. Transférez-les ensuite sur une grille pour qu'ils sèchent et refroidissent.