



Cookies Tendres aux Pépites Lactées

delf745



Ingrédients (pour une dizaine de cookies) :

- 80g de beurre
- 50g de sucre Muscovado
- 50g de sucre de canne
- 1 œuf
- 200g de farine T65
- 1/2cc de levure chimique
- 1/4cc de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80g de pépites de chocolat au lait



Préparation :

Préchauffer le four à 170°C.

Crémer le beurre avec les sucres et le sel puis ajouter l'œuf.

Mélanger la farine avec la levure et l'incorporer petit à petit à la pâte.

Terminer par les pépites de chocolat.

Former des boules de pâte sur une plaque de cuisson couverte d'un silpat.

Enfourner pour 12min.

Laisser refroidir avant de transvaser dans une boîte de conservation.

Croquer au goûter...

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr