



COOKIES POUR LES ENFANTS



Pour 18 à 20 cookies

Les ingrédients : 80g de beurre mou, 40g de sucre blond de canne, 40g de sucre muscovado, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 150g de pépites de chocolat, 180g de farine T45, 5g soit 1/2 sachet de levure chimique.

Chauffer le four à 180° chaleur tournante. Mélanger le beurre mou avec les sucres et le sel pour avoir un appareil bien crémeux. Ajouter l'œuf, la farine si possible tamisée avec la levure et enfin les pépites de chocolat. Bien mélanger puis façonner à la main ou à la cuillère à glace des petites boules, les poser sur la plaque de cuisson en les espaçant pour éviter que les cookies ne collent entre eux, les aplatir un peu avec la paume de la main. Enfourner pendant environ 12 min.