

COOKIES



Ingrédients :

400 g de farine	1 sachet de levure	100 g de cassonade	100 g de sucre blanc	1 sachet de sucre vanillé	250 g de beurre demi-sel	2 oeufs	200 g de pépites de chocolat

Ustensiles :

1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

Préparation :

1		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, mélange la farine, la levure, la cassonade et le sucre blanc.
3		Ajoute les oeufs et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Ajoute les pépites de chocolat et mélange.
5		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des petites boules de pâtes en veillant à bien les espacer.
6		Fais cuire 8 à 10 minutes à 200°C.