

COOKIES AU CHOCOLAT



Ingrédients :

Pour 20 cookies

- 125 g de beurre mou
- 150 g de cassonade
- 1 œuf
- 180 g de farine
- ½ cuillères à café de levure chimique
- 130 g de pépites de chocolat



1. Préchauffez le four Th6 (200°)
2. Mélangez dans une terrine le beurre avec la cassonade
3. Ajoutez l'œuf, puis fouettez vivement. Incorporez la farine et la levure, mélangez, puis ajoutez les pépites de chocolat
4. Formez à l'aide d'une cuillère à café des boules de pâte, déposez-les en les espaçant le plus possible sur une plaque à pâtisserie beurrée, puis aplatissez-les jusqu'à 1 cm d'épaisseur. Glissez la plaque au four.
5. Cuire 12 minutes



Recette élaborée par toute l'équipe du service
Restauration Collective