

TAP CUISINE

NOUS REVOILÀ MARDI 27 SEPTEMBRE 2016 NOUS AVONS RÉALISÉ DES COOKIES AVEC DES MORCEAUX DE CHOCOLAT.

JE VOUS LIVRE LA RECETTE :

INGREDIENTS

- 85g de beurre
 - 1 œufs
 - 85g de sucre
 - 150g de farine
 - 100g de chocolat Noir ou autre ingrédient de votre choix
 - 1 c à c de levure chimique
- Possibilité de rajouter cannelle, extrait de vanille.

PREPARATION

1. Faire ramollir le beurre au micro onde.
2. Dans un saladier mettre le beurre, le sucre, l'œuf et le sucre vanillé puis mélanger le tout.
3. Dans un bol mélanger la farine et la levure puis l'incorporer à la préparation
4. Casser le chocolat en petit morceau et l'ajouter à la préparation.
5. Sur une plaque recouverte de papier cuisson former des petit tas espacé (s'aider de deux cuillères).
6. Mettre au four 10 minutes à 180° (le temps peu varier selon les fours)

Laisser refroidir ils seront plus croquant

BONNE DEGUSTATION !!!!

