

# Cookies



125g de beurre mou



150g de sucre roux



1 œuf



1 c. café d'extrait de vanille



175g de farine



½ sachet de levure chimique



1 pincée de sel



175g de pépites de chocolat

1. Mélangez le beurre avec le sucre, ajoutez-y l'œuf et la vanille et mélangez à nouveau.
2. Ajoutez ensemble la farine, la levure et le sel, mélangez.
3. Incorporez les pépites de chocolat à la préparation.
4. Laissez poser la pâte 30 minutes minimum au réfrigérateur.
5. Préchauffez le four à 180°C. Sur les plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé, disposez des cuillères à café bombées de mélange séparées les unes des autres pour leur permettre de s'étendre.
6. Faites cuire les cookies 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
7. Laissez-les refroidir un peu avant de les poser sur une grille pour qu'ils finissent de refroidir.

## ETAPES EN IMAGES



( vous pouvez écraser les pépites de chocolat pour les faire plus petites ou si vous avez du chocolat en tablette )

**BON APPETIT LES ENFANTS !!!!!**