Les Cookies

de Maman

Pour 12 cookies • Préparation 10 min • Cuisson 10 min

Ingrédients



Sucre roux
200 g



Beurre mou
100 g



Farine
200 g



Œuf
1



Levure chimique
½ sachet



Chocolat
100 g

La marche à suivre

1. Mélangez le sucre roux et le beurre mou jusqu'à obtenir une pommade.
2. Ajoutez la farine, l'œuf, le demi-sachet de levure et 50 g de chocolat brisé.
3. Faites des boules, puis posez dessus les 50 g de chocolat qui restent.
4. Enfournez à 175 °C pendant 10 minutes.

◎ *Sortez-les quand les bords sont pris et le centre encore mou : ils finissent de cuire sur la plaque.*

LE SECRET DE MAMAN

Son secret tient au chocolat coupé en deux fois : la moitié dans la pâte, la moitié posée sur les boules au dernier moment. C'est ce qui fait qu'on le voit avant de le goûter.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre