



Couteau & Fourchette

Recettes de cuisine

Cookies

by Cyril Lignac

Pour environ 20 cookies

- Travailler le beurre en pommade avec les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène avec une spatule
- Battre l'œuf et l'ajouter en deux fois au beurre
- Mélanger la farine avec la levure
- Ajouter en trois fois la farine au mélange
- Ajouter les pépites
- Modeler un cylindre d'environ 6 cm de diamètre, l'envelopper dans du film fraîcheur, puis réfrigérer pendant au moins une heure
- Découper en tranches
- Préchauffer le four à 180°C
- Enfourner pour 10 à 15 minutes, laisser refroidir et déguster !

Ingrédients :

- 175 g de beurre
- 120 g de sucre semoule
- 120 g de cassonade
- 1 œuf
- pincée de sel
- 6 g de levure chimique
- 300 g de farine
- 250 g de pépites en chocolat

Variantes :

- pépites de chocolat noir/blanc
- pépites de chocolat noir/noix de pécan