



Cookies express 15 minutes chrono

Ingredients

1 oeuf
120g de farine
80g de sucre
80g de beurre froid
1/2sachet de levure chimique
100g de pépites de chocolat

Étape de la recette

Préchauffe le four à 185°C

Mixe ensemble la farine, le sucre, la levure chimique et le beurre froid en petits morceaux

Lorsque le mélange est sableux ajoute l'oeuf et remixe quelques secondes

Incorpore les pépites de chocolat

Forme 8 à 10 boules et dépose les sur une feuille de cuisson

Enfourne environ 12 minutes

Laisse refroidir

ASTUCE

- Ne pas trop m&eacut;langer pour garder le moelleux
- Il est possible de congeler la pâte crue en boules déjà formées
- La conservation dans une boîte hermétique pendant 3-4 jours

