



ies

Ingredients

100g de beurre mou
160g de farine
70g de vergeoise
70g de sucre
1 oeuf
1 cuillère à café d'arôme vanille
1/2 cuillère à café de bicarbonate
200g de pépites de chocolat

Étape de la recette

- pour environ 15 cookies -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et les sucres 20s/vitesse 3.5

Verser l'arôme vanille et l'oeuf 12s/vitesse 3

Enlever le fouet et mettre la farine et le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Ajouter les pépites de chocolat 12s/vitesse inverse 3.5

Mettre la pâte au frais pendant 1h

A l'aide d'une cuillère à glace former une quinzaine de boules que l'on pose sur une silpat

Remettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pour environ 12 minutes

Laisser refroidir avant d'enlever de la silpat

ASTUCE

Vous pouvez ajouter dessus des smarties ou incorporer des cranberrys si vous voulez changer un peu
</p>
</div>
<div data-bbox="24 983 597 998" data-label="Page-Footer">
 @ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr
</div>