



Cookie pie

Ingredients

1 oeuf
150g de beurre mou
100g de cassonade
200g de farine
1/2cuillère à café de levure chimique
1/2cuillère à café d'arôme vanille
100g de pépites de chocolat

Étape de la recette

- Pour un cercle de 22cm -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer les pépites de chocolat

Etaler la pâte à l'intérieur du cercle sur une toile de cuisson

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Pour plus de gourmandise, j'ai rajouté sur le dessus des filets de Nutella et des noisettes concassées