



## Les fabuleux cookies de Thalie pour notre atelier du mercredi



Pour une quinzaine de cookies, il faut

- 200 g de farine
- 150 g de beurre salé mou
- 1 oeuf
- 120 g de sucre roux + 30 g de sucre blanc (je n'avais plus de sucre roux)
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuiller à café d'extrait de vanille
- 1 cuiller à café de maizena
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillers à soupe de flocons d'avoine

et pour les parfumer

- 110 g de pépites de chocolat noir (des chunks pour moi)
- 110 de de pépites de chocolat blanc

Préchauffer le four th6 (180°C)

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que la texture soit souple

Ajouter l'oeuf et la vanille, bien mélanger

Ajouter la farine, la levure, la maizena et bien mélanger

Ajouter les flocons d'avoine

Diviser la pâte en 2 et ajouter le chocolat blanc d'un côté et le chocolat noir de l'autre

Former des petits boules et les mettre sur une feuille de cuisson

Mettre au four 8 mn (plus, ils sont moins bons)

