

Cookies à la fourchette

dans la cuisine de Tell ...



Pour une douzaine de cookies

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : Facile



Les Courses

100 g de beurre mou ♥ 50 g de sucre ♥ 150 g de farine ♥ 1cc de levure chimique



Le matériel

une plaque à four
papier sulfurisé



La Préparation

Préchauffez le four à 180°. Dans le bol du robot, battez le beurre afin qu'il soit crémeux. Ajoutez le sucre, la farine et la levure en battant encore.

Formez une boule avec la pâte puis faites des petites boules de la taille d'une noix. Posez-les sur une plaque sur laquelle vous aurez placé un papier sulfurisé.

Aplatissez chaque boule avec une fourchette. Enfourez et cuisez 15 à 20 minutes.

Transférez sur une grille et laissez refroidir.



Facile, rapide et délicieux. Vous pouvez également ajouter des pépites de chocolat ou du cacao.

lacuisinedetell@blogspot.com