***« Cookies »***



Pour 4 personnes

Facile

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min

Coût : \*

**Ingrédients** :

250 g de farine, 1/2 sachet de levure, 125 g de sucre blanc, 125 g de beurre fondu, 1 œuf, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, (pépites de chocolat noir/blanc - noix – amandes)

**Recette :**

Préchauffer le four à 240 °C (thermostat 8).

Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sucre, le sel et le sucre vanillé.

Dans un autre récipient battre l'œuf et y ajouter le beurre fondu.

Mettre la préparation de beurre/œuf dans le saladier d’un seul coup.

Bien mélanger à l’aide d’une cuillère en bois, pour que la préparation soit bien homogène.

Ajouter selon vos goûts les pépites de chocolat/amandes/noix.

Façonner des cookies d'environ 5 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur.

Les disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en les espaçant.

Enfourner 10 min par fournée.

Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille.

Les cookies doivent être croustillants sur les bords et moelleux au centre.

A vous de jouer !!

**Mots clés**: cookies, dessert, gâteau, goûter, enfants, chocolat, amande, chocolat, noix, facile, rapide, peu couteux.