

Cookie géant



Ingrédients :

75 g de **beurre fondu**

75 g de **sucre en poudre**

1 **oeuf**

125 g de **farine**

1 **pincée de sel**

1/2 c c de **levure chimique**

1 c c de **vanille liquide**

100 g **chocolat noir** haché grossièrement

Préparation :

- Préchauffer le four à th 5/6.
- Faire fondre puis tiédir le beurre .
- Lui ajouter dans une terrine : le sucre, puis l'oeuf et la vanille.
- Compléter avec farine + levure + sel.
- Terminer par le chocolat.
- Etaler sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé pour faire un seul grand cookie.
- Laisser cuire environ 12/15 mn.

- Et quel parfum dans la maison !