DEFI La cuisine est un jeu d'enfant
(pour tous les élèves de l'école)

Les cookies de Yaël et Gwendal

Ingrédients

4 personnes

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure
- 125 g de sucre
- 125 g de sucre roux
- 125 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- chocolat

Défi relevé !

ÉTAPE 1

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les sucres, le sel, le sucre vanillé.

ÉTAPE 2

Dans un bol battre l'oeuf et y ajouter le beurre fondu.

ÉTAPE 3

Mettre la préparation beurre + oeuf dans la préparation de farine et de sucres d'un seul coup.

ÉTAPE 4

Ajouter les pépites de chocolat (blanc, noir ou au lait). Mélanger avec une cuillère en bois.

ÉTAPE 5

Mettre au réfrigérateur 1 h (pas indispensable).

ÉTAPE 6

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

ÉTAPE 7

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

ÉTAPE 8

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

ÉTAPE 9

Enfourner 10 mn par fournée.

ÉTAPE 10

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