

Le cookie geant



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

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 !