

# Cookies tout simples

75 g de beurre  
85 g de sucre  
150 g de farine  
1 cc de levure chimique

1 œuf  
1 sachet de sucre vanillé  
100 g de chocolat  
1 cc de sel



## Préparation :

Faire ramollir le beurre à température ambiante.

Dans un saladier, mettre le beurre, le sucre, l'œuf et la vanille.

Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat coupé en petits morceaux.

Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque (env. le contenu d'une cuillère à soupe). Les espacer un peu, les cookies grandissent à la cuisson.

Enfourner dans le four préchauffé à 160°C pendant 10 à 15 mn.

Laisser refroidir et durcir pendant 10 mn avant de les enlever de la plaque.