ies

Ingredients
100g de beurre mou
160g de farine
70g de vergeoise
70g de sucre
1 oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de bicarbonate
200g de pépites de chocolat

Étape de la recette

- pour environ 15 cookies -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et les sucres 20s/vitesse 3.5

Verser l'arme vanille et l'oeuf 12s/vitesse 3

Enlever le fouet et mettre la farine et le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Ajouter les ppites de chocolat 12s/vitesse inverse 3.5

Mettre la pte au frais pendant 1h

A l'aide d'une cuillre glace former une quinzaine de boules que l'on pose sur une silpat

Remettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 180C

Enfourner pour environ 12 minutes

Laisser refroidir avant d'enlever de la silpat

ASTUCE

Vous pouvez ajouter dessus des smarties ou incorporer des cranberrys si vous voulez changer un peu
/>

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr