

# ies

| Ingredients |
| --- |
| 100g de beurre mou |
| 1 oeuf |
| 160g de farine |
| 70g de vergeoise |
| 70g de sucre |
| 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 -

A l'aide d'un batteur fouetter le beurre et les sucres jusqu' obtention d'un mlange mousseux

Ajouter l'arme et l'oeuf et mlanger

Incorporer la farine et le bicarbonate

Et pour finir verser les ppites de chocolat

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