



Cookie pie

Ingredients

1 oeuf
150g de beurre mou
100g de cassonade
200g de farine
1/2cuillère à café de levure chimique
1/2cuillère à café d'arôme vanille
100g de pépites de chocolat

Étape de la recette

- Pour un cercle de 22cm -

Préchauffer le four 170C

Mélanger ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer les pépites de chocolat

Étaler la pâte à l'intérieur du cercle sur une toile de cuisson

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Pour plus de gourmandise, j'ai rajouté sur le dessus des filets de Nutella et des noisettes concassées