

Recette des cookies de sylvie WASILEWSKI

Voici les ingrédients

Pour une quinzaine de **cookies** :

- 110 g de **beurre** ramolli
- 175 g de **pépites de chocolat noir**
- 110 g de **sucre** brun
- 100 g de **sucre** en poudre
- 1 **oeuf**
- 1/2 cuillère à café de **vanille** liquide
- 225 g de **farine**
- 1/2 cuillers à café de **levure chimique**
- 1 pincée de sel

Il est possible et même souhaitable d'ajouter d'autres ingrédients tels que amandes, noix ou autres

La procédure est la suivante

Ramolir le beurre.

Préchauffer le four à 170°C.

Battre le beurre avec les sucres jusqu'à obtention d'une pâte mousseuse. Ajouter l'œuf entier puis la vanille liquide.

Tamiser la farine avec levure et sel. L'ajouter petit à petit, en pluie, dans la terrine. Ajouter les pépites de chocolat.

faire de petits tas et ajouter sur chaque tas les amandes ou noix ou autres

mettre au four 8 à 10 minutes.

Les tas s'étalent et forment un cookie croustillant
Bon appétit