

Recette des cookies

Les ingrédients :

- 95 g de beurre (1/2 sel, c'est mieux)
- 90 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gros œuf
- 150 g de farine
- 1/2 cuillère à soupe de levure
- 1 pincée de sel (si vous choisissez le beurre doux)
- l'ingrédient gustatif que vous voulez ... pépites de chocolat, amandes, éclats de noisettes, cacao, noix ...
- préchauffer le four à 180 ° C

Préparation :

- * incorporer le sucre au beurre, le sucre vanillé et le gros œuf.
- * rajouter la farine, (le sel), la levure et votre dernier ingrédient au choix.
- * laisser reposer 1h / 1h30 au frais. Pour obtenir un aspect circulaire des cookies, rouler le mélange en un gros colombin. Il ne restera plus qu'à le découper en tranches avant de le placer au four.
- * Mettre à cuire pendant 8 minutes à 180° (chaleur tournante). Laisser plus longtemps pour des gros cookies.

Bonne dégustation.