

# Cookies maison

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

**Ingédients (pour 4 personnes) :-** 85 g beurre

- 1 oeuf
- 85 g sucre
- Essence de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 100 g de chocolat noir
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique

**Préparation de la recette :**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Faire ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, mettre 75 g de beurre, incorporer le sucre, l'oeuf entier, la vanille et mélanger le tout.

Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat coupé en petits morceaux.

Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.

Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres; ils grandiront à la cuisson.

