

COOKIES DE LEON - LES INGRÉDIENTS



300g de sucre roux



375g de farine



1 œuf



$\frac{1}{2}$ sachet de levure



1 sachet de sucre vanillé



200g de pépites de chocolat



250g de beurre



1 pincée de sel

COOKIES DE LEON - LA RECETTE



Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre roux, la levure, le sel et le sucre vanillé.



Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger.



Ajouter l'œuf et le beurre fondu.
Mélanger encore.



Former les cookies en faisant des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque.



Mettre au four préalablement préchauffé à 180° pendant 15 minutes.