



LES COOKIES DE LARA

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 œuf

85 g de sucre

85 g de beurre doux

150 g de farine

150 g de pépite de chocolat

*1 sachet de sucre vanillé
(facultatif)*

*1 cuillère à café de levure
chimique*

1/2 cuillère à café de sel

Préparation

Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre. Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.

Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat.

Mélangez bien.

Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Pour finir faites cuire 8 à 10 min. à 180°C (therm. 6). Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.