

# Cookies

## Ce dont j'ai besoin

100 g de sucre semoule  
100g de beurre  
100g de chocolat  
1 sachet de levure  
1 sachet de sucre vanillé  
1 oeuf  
150g de farine



© Thinkstock / Femme Actuelle

## Comment faire ?

Préchauffer le four à 180 ° (thermostat 6).

Faire ramollir le beurre puis mélanger le au sucre et à l'œuf dans un saladier.  
Verser le sucre vanillé et la levure et mélanger le tout

Petit à petit verser la farine toujours en remuant.

Casser le chocolat afin de faire des pépites. Lorsque c'est fait, verser les dans le mélange précédent.

Sur une plaque de four, mettre une feuille de papier sulfurisé. Former des petites boules avec la pate.

Faites attention à les espacer car elles vont s'étaler pendant la cuisson.

Enfourner pendant 10 minutes.