



LES COOKIES DE STEFF

INGRÉDIENTS :

115g beurre

115g sucre (60g blanc et 55g de roux)

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

175g de farine

175g de pépites de chocolat réalisées avec les tablettes de chocolat Neslé que je coupe moi-même

½ paquet de levure

Préchauffer votre four à 180°

Battre beurre et sucre, ajouter sucre vanillé et l'œuf, ensuite incorporer farine et levure et pour finir les pépites de chocolat.

Mettre dans un film et faire un boudin d'environ 7/8 cm de diamètre et le mettre au frais pendant 1 heure. Découper des tronçons d'environ 1 cm d'épaisseur. Enfourner 10 à 12 mn au four (ajuster en fonction de votre four), il faut qu'ils restent moelleux et dorés sur le tour.

REGALEZ-VOUS