






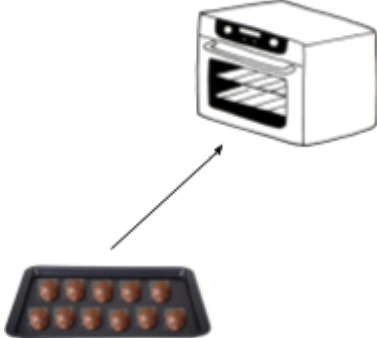


Biscuits sablés au chocolat ou à la vanille

Ingrédients			
	250 g de farine		40 g de cacao en poudre
	125 g de sucre		quelques gouttes d'extrait de vanille
	125 ml d'huile		

Ustensiles	
	1 saladier
	1 fouet
	1 plaque de cuisson

Préparation		
		
1. Mélanger les ingrédients : farine, sucre, chocolat (ou vanille) et huile.	2. Former des boules et les déposer sur la plaque de cuisson.	3. Cuire 15 minutes à 180° et laisser refroidir.