


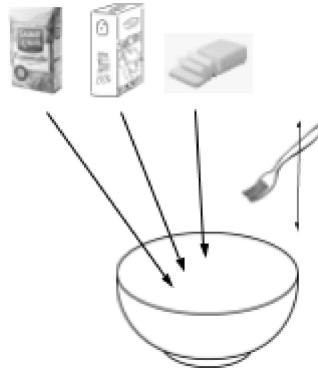
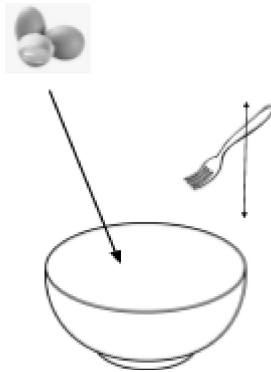

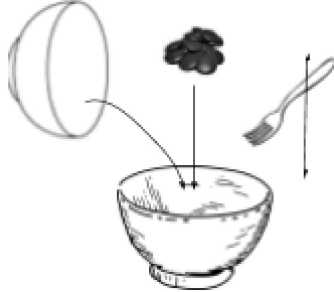

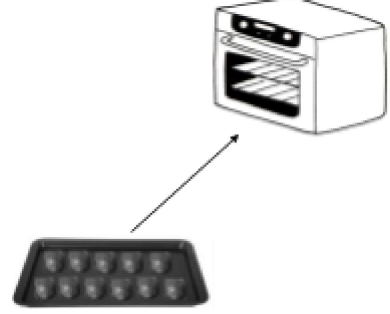


# Cookies

Ingrédients			
	150 g de farine		2 c.c. de levure chimique
	80 g de sucre blanc		2 c.c. de sel
	80 g de sucre roux		110 g de beurre ramolli
	1 oeuf		100 g de pépites de chocolat

Ustensiles	
	2 saladiers
	1 fouet
	1 fourchette
	1 cuillère à café (c.c.)
	1 plaque de cuisson

Préparation		
		
1. Travailler à la fourchette le beurre ramolli avec les sucres blanc et roux.	2. Y ajouter l'oeuf battu.	3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure et le sel.
		
4. Mélanger les deux préparations et ajouter le chocolat en morceau.	2. Former des boules et les déposer sur la plaque de cuisson.	3. Cuire 10 minutes à 190° et laisser refroidir pour que les cookies durcissent.