

# Cookies

## Ingrédients :

- 75 g de beurre mou
  - 100 g de cassonade
  - 2 sachets de sucre vanillé
  - 1 œuf
  - 150 g de farine
  - $\frac{1}{2}$  sachet de levure
  - pépites de chocolat
- 
- Préchauffer le four à 180°C
  - Fouetter pendant 1 minutes le beurre, la cassonade et le sucre vanillé. Ajouter l'œuf et fouetter.
  - Ajouter la farine, la levure et les pépites de chocolat.

**Mélanger sans trop pétrir.**

- Former des boules et les écraser pour qu'elles fassent 1 cm d'épaisseur.
- Cuisson 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient blonds.
- Les laisser tiédir avant de les décoller.