



## COOKIES « extra facile »

(Pour 15 cookies de 10 cm de diamètre)



- 
- ✓ 170 g de sucre roux
  - ✓ 30 g de sucre vanillé (4 sachets)
  - ✓ 110 g de beurre fondu
  - ✓ 200 g de farine tamisée
  - ✓ 11 g de levure chimique (1 sachet)
  - ✓ 1 pincée de sel
  - ✓ 40 g de poudre de noisette ou amande
  - ✓ 1 œuf
  - ✓ 150 g de pépites de chocolat noir ou au lait ou pralin ou noisettes concassées.
  - ✓ (optionnel : 50 g de m & m's pour les gourmands)

Préchauffer le four à 150°C.

Disposer une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque de cuisson.

Faire fondre le beurre au micro-onde.

Verser le sucre roux, le sucre vanillé et le beurre fondu dans un cul de poule.

Mélanger grossièrement à la spatule en bois.

Ajouter l'œuf entier.

Mélanger.

Ajouter la farine tamisée, la levure chimique, le sel et la poudre de noisette.

Mélanger.

Ajouter les pépites de chocolat ou vos autres gourmandises (M & M's, pralin etc...).

Mélanger maintenant à la main.

Former des boules de pâte dans le creux de votre main.

Disposer ces dômes de pâte sur votre papier cuisson en veillant à bien les espacer car ils vont doubler de volume à la cuisson.

Cuire 15 minutes selon les fours.

Attention à la sortie du four ils sont encore assez mous. Ils vont durcir rapidement en refroidissant.

BONNE DEGUSTATION