
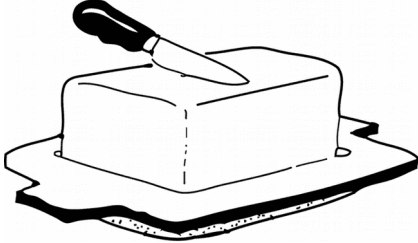
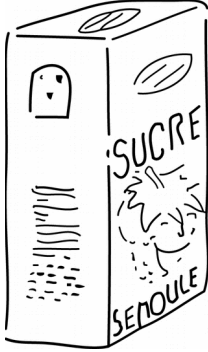
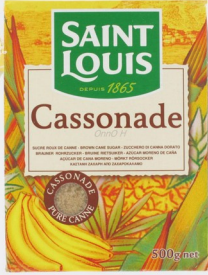








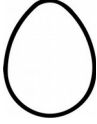


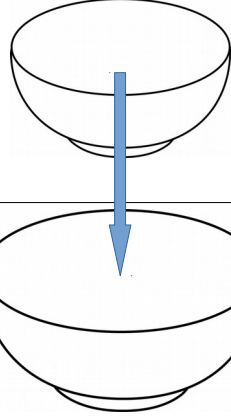

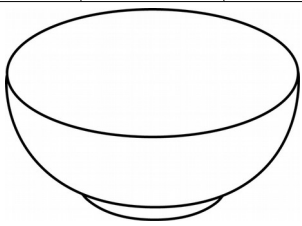
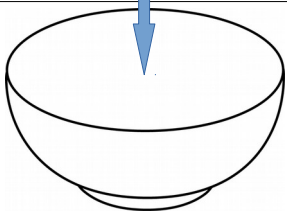
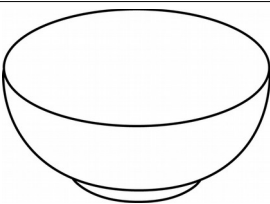
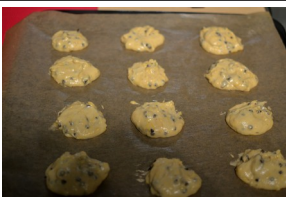



COOKIES

Ingrédients pour une trentaine de cookies moelleux :

		
530g de FARINE	1/2 cuillère à café de LEVURE	250g de BEURRE
		
125g de SUCRE BLANC ou 50g	250g de SUCRE ROUX	1/2 cuillère à café de SEL
		
2 cuillères à café d'extrait de VANILLE	2 OEUFS	300g de PEPITES de CHOCOLAT

Préparation de la pâte à cookies :

 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>					
<p>Préchauffer le four à 180°</p>	<p>Dans un saladier , mélanger 530g de farine et 1/2 cuillère à café de levure chimique</p>	<p>Dans un autre saladier, mélanger 250G de beurre, 125g de sucre blanc et 250g de sucre roux</p>			
					
					
<p>Ajouter les 2 œufs, la 1/2cuillère de sel et les 2 cuillères d'extrait de vanille Mélanger</p>	<p>Ajouter le contenu du premier saladier dans le second. Mélanger</p>	<p>Ajouter les pépites de chocolat</p>			
		<ul style="list-style-type: none"> • Sortir les cookies du four, en laissant les cookies sur la plaque de cuisson pendant 2 minutes hors du four • Les retirer de la plaque et les laisser refroidir à l'air libre 			
<p>Mettre du papier cuisson sur une plaque, Avec une cuillère à soupe, prendre de la pâte et la déposer en boule sur la plaque, en laissant environ 2 centimètres d'espace entre chaque boule.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faire cuire jusqu'à ce que les bords du cookie soient dorés, en faisant attention à ce que le milieu soit toujours un peu mou (environ 8 à 10 minutes) 	<p>Ces cookies peuvent se conserver jusqu'à une bonne semaine, par exemple dans un bocal</p>			

