

Cookies aux pépites de chocolat blanc

Ingrédients

200 gr de farine
120 gr de sucre cassonade
1 pincée de sel
1/2 sachet de levure chimique
1 oeuf
110 gr de beurre mou
150 gr de pépites de chocolat blanc
1 gousse de vanille

Mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre et les graines de vanille

Ajouter le beurre et l'oeuf

Incorporer les pépites de chocolat

Faire des petits tas sur la toile silpat ou du papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° pendant 11 mn

Laisser refroidir avant de décoller les cookies



<http://atablecheznatt.canalblog.com>