

# RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

## Cookies

### **Ingrédients :**

- 85 gr. de beurre
- 1 oeuf
- 85 gr. de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 gr de farine
- 100 gr de pépites de pépites (chocolat, nougatine...)
- 1 cuillère à café de levure
- 1 demi cuillère de sel

Faire une pommade avec le beurre, puis le mélanger avec le sucre.

Ajouter oeuf + sucre vanillé.

Ajouter peu à peu la farine, la levure, le sel et les pépites.

Bien mélanger.

Beurrer une plaque et former des noix avec la pate.

Faire cuire au four 8 à 10 minutes à 180 degrés.