

Cookies express 15 minutes chrono

Ingredients
1 oeuf
120g de farine
80g de sucre
80g de beurre froid
1/2sachet de levure chimique
100g de pépites de chocolat

Étape de la recette

Prchauffe le four 185C

Mixe ensemble la farine, le sucre, la levure chimique et le beurre froid en petits morceaux

Lorsque le mlange est sableux ajoute l'oeuf et remixe quelques secondes

Incorpore les ppites de chocolat

Forme 8 10 boules et dpose les sur une feuille de cuisson

Enfourne environ 12 minutes

Laisse refroidir

ASTUCE

- Ne pas trop mélanger pour garder le moelleux

- Il est possible de congeler la pâte crue en boules déjà formées

- La conservation dans une boîte hermétique pendant 3-4 jours

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr