



Cookie pie

Ingredients

| |
|---------------------------------------|
| 1 oeuf |
| 150g de beurre mou |
| 100g de cassonade |
| 200g de farine |
| 1/2cuillère à café de levure chimique |
| 1/2cuillère à café d'arôme vanille |
| 100g de pépites de chocolat |

Étape de la recette

- Pour un cercle de 22cm -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer les pépites de chocolat

Étaler la pâte à l'intérieur du cercle sur une toile de cuisson

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Pour plus de gourmandise, j'ai rajouté sur le dessus des filets de Nutella et des noisettes concassées