

Recette de cookies au chocolat



Le matériel



GRILLE A PATISSERIE

PLAQUE A PATISSERIE

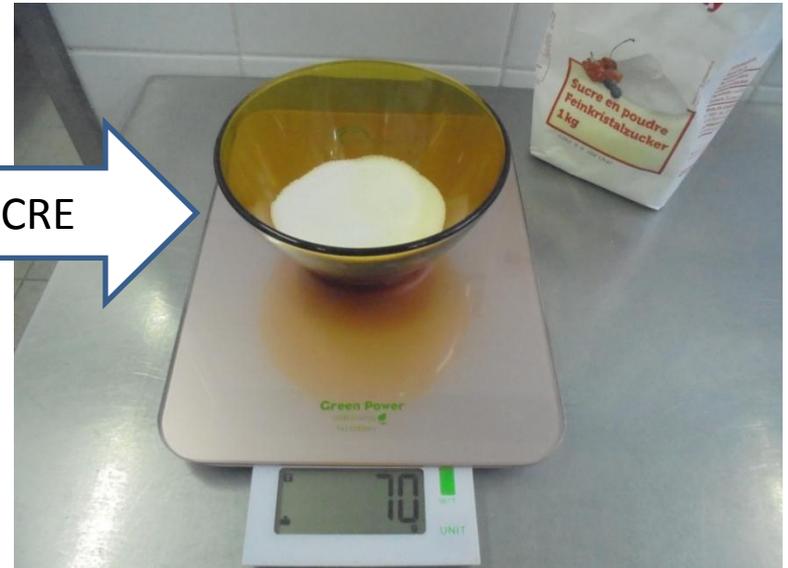
SPATULE RIGIDE

SALADIER

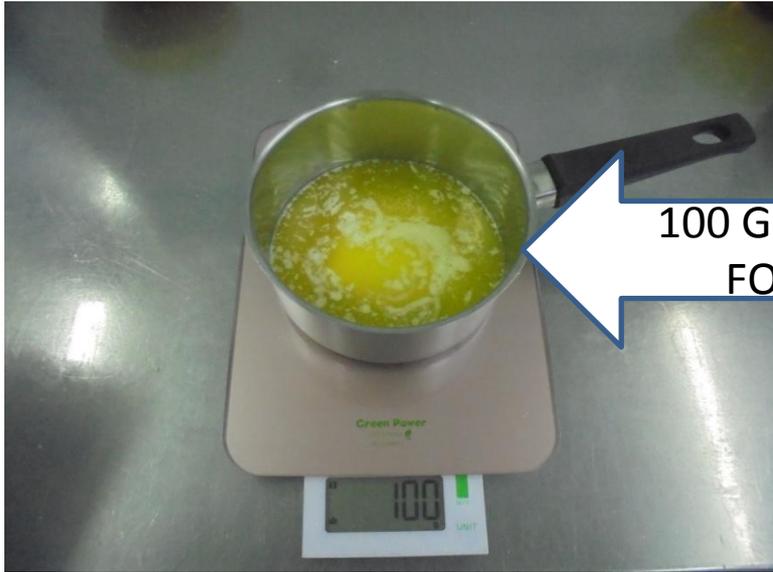
Ingrédients



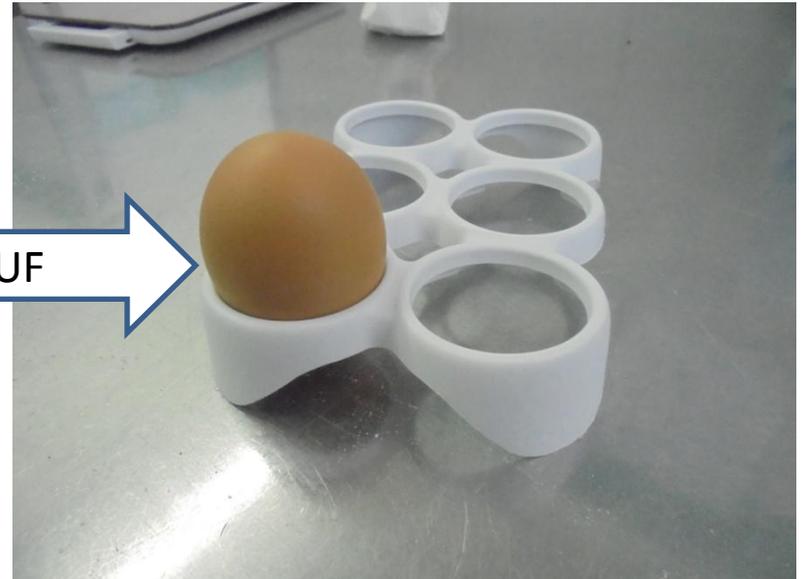
70 g CASSONADE



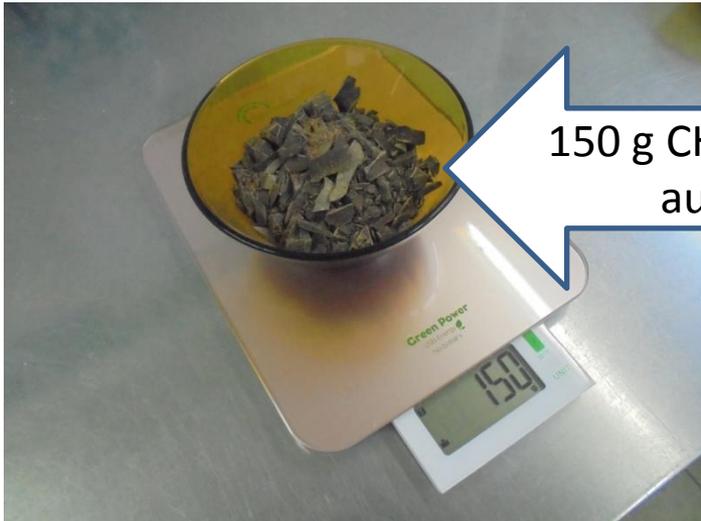
70 G SUCRE



100 G BEURRE
FONDU



1 OEUF



150 g CHOCOLAT noir et/ou
au lait (PEPITES)



½ sachet LEVURE



ETAPE 1 : COUPER LE CHOCOLAT

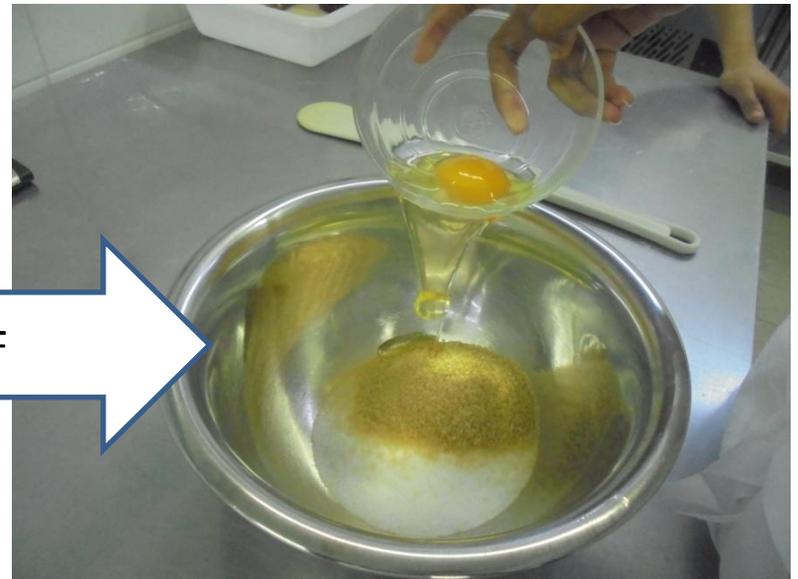


ETAPE 2 : FAIRE FONDRE LE BEURRE



ETAPE 3 : PRECHAUFFER LE FOUR A 180° C

ETAPE 4 : MELANGER LES SUCRES AVEC L'ŒUF





ETAPE 5 : AJOUTER LE BEURRE FONDU



ETAPE 6 : VERSER LA FARINE ET LA LEVURE
PUIS MELANGER



ETAPE 7 : AJOUTER LES PEPITES DE CHOCOLAT PUIS
MELANGER



ETAPE 8 : FORMER DES BOULES DE PATE



ETAPE 9 : DEPOSER SUR UNE PLAQUE DE CUISSON LES BOULES DE PATE PUIS LES FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 10 MINUTES

ETAPE 10 : FAIRE REFROIDIR LES COOKIES





BONNE DEGUSTATION

Remarque : à la sortie du four, les cookies ne semblent pas cuits. Ils vont durcir en refroidissant et seront meilleurs !!!

Un grand merci à M^{me} Rondinet pour cette délicieuse recette testée à plusieurs reprises par les élèves de la SEGPA