

Cookies aux pépites de chocolat

Il vous faut :

- 115g de beurre doux, ramolli
- 1 oeuf
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C et couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélanger ensemble le beurre, l'oeuf, et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter ce mélange aux ingrédients du kit cookies et mélanger.
3. Préparer des boules de pâte à cookies et les déposer sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 8 minutes. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque puis transférer sur une grille.

Ingrédients : farine, flocons d'avoine, sucre vergeoise, sucre blanc, pépites de chocolat, bicarbonate de soude, sel.

www.delscookingtwist.com



Cookies aux pépites de chocolat

Il vous faut :

- 115g de beurre doux, ramolli
- 1 oeuf
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C et couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélanger ensemble le beurre, l'oeuf, et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter ce mélange aux ingrédients du kit cookies et mélanger.
3. Préparer des boules de pâte à cookies et les déposer sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 8 minutes. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque puis transférer sur une grille.

Ingrédients : farine, flocons d'avoine, sucre vergeoise, sucre blanc, pépites de chocolat, bicarbonate de soude, sel.

www.delscookingtwist.com



Cookies aux pépites de chocolat

Il vous faut :

- 115g de beurre doux, ramolli
- 1 oeuf
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C et couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélanger ensemble le beurre, l'oeuf, et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter ce mélange aux ingrédients du kit cookies et mélanger.
3. Préparer des boules de pâte à cookies et les déposer sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 8 minutes. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque puis transférer sur une grille.

Ingrédients : farine, flocons d'avoine, sucre vergeoise, sucre blanc, pépites de chocolat, bicarbonate de soude, sel.

www.delscookingtwist.com



Cookies aux pépites de chocolat

Il vous faut :

- 115g de beurre doux, ramolli
- 1 oeuf
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C et couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélanger ensemble le beurre, l'oeuf, et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter ce mélange aux ingrédients du kit cookies et mélanger.
3. Préparer des boules de pâte à cookies et les déposer sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 8 minutes. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque puis transférer sur une grille.

Ingrédients : farine, flocons d'avoine, sucre vergeoise, sucre blanc, pépites de chocolat, bicarbonate de soude, sel.

www.delscookingtwist.com

