

## Mes Premiers Cookies

Pour environ 25 à 30 cookies (selon la grosseur qu'on leur donne) :

- |  |   |
|--|---|
| 🍷 250 g de farine                      | 🍷 100 g de sucre blanc                  |
| 🍷 1 cuillère à café de bicarbonate     | 🍷 100 g de noix concassées              |
| 🍷 1 cuillère à café de levure chimique | 🍷 125 g de beurre pommade (mou)         |
| 🍷 ¼ de cuillère à café de sel          | 🍷 1 œuf battu                           |
| 🍷 200 g de pépites de chocolat         | 🍷 1 cuillère à soupe de vanille liquide |
| 🍷 100 g de sucre roux                  |   |

Préchauffer le four à 180°C (*faites des essais pour trouver la bonne température de votre four moi c'est à 160°C que les cookies sont parfaits*).

Mettre les ingrédients secs (farine, bicarbonate, levure chimique, sel, pépites de chocolat, sucres roux & blanc et les noix) dans le bol du robot (ou un saladier), mélanger grossièrement avec le crochet.

Ajouter ensuite le beurre, l'œuf battu et la vanille et bien mélanger.

Former des boules et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson.

A la sortie de four, faire refroidir les cookies sur une grille & déguster !!

