

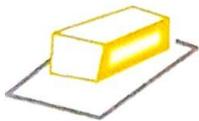
# Cookies

• POUR 15 COOKIES

• PRÉPARATION  
15 min

• CUISSON  
12 min

Il te faut:



130 G DE BEURRE MOU



100 G DE CASSONADE



1 PINCÉE DE SEL



1 ŒUF



180 G DE FARINE



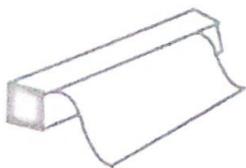
1 CUIL. RASE DE  
BICARBONATE DE SOUDE



100 G DE PÉPITES  
DE CHOCOLAT NOIR



40 G D'AMANDES



PAPIER CUISSON

## Estuce

Tu peux remplacer le chocolat ou les amandes par des raisins secs, des noisettes ou des *cranberries*.

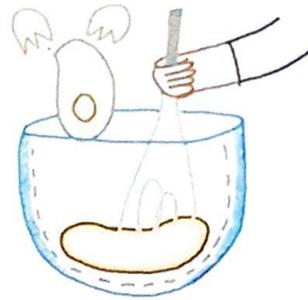
Les cookies se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique. Tu peux ainsi en prévoir pour les 5 goûters des jours d'école!

1



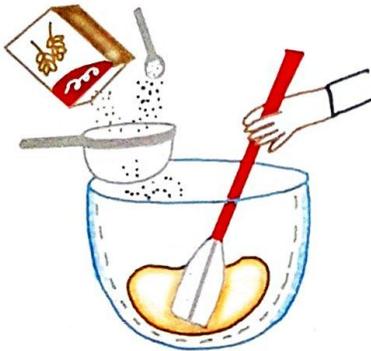
Dans un saladier, à l'aide d'un fouet, bats le beurre avec la cassonade et le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

2



Ajoute l'œuf et continue à fouetter 1 minute.

3



Ajoute la farine tamisée\* avec le bicarbonate, en mélangeant avec une spatule.

4



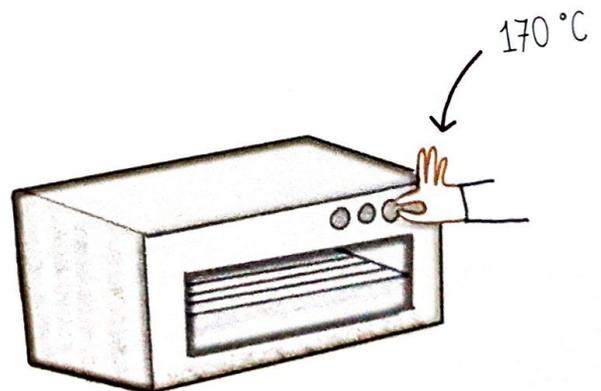
Hache grossièrement avec un couteau le chocolat et les amandes.

5

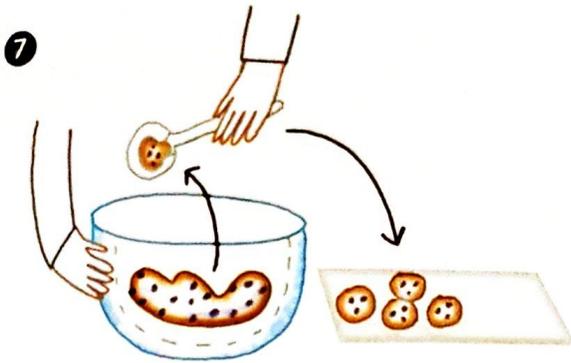


Incorpore les éclats de chocolat et les amandes en morceaux à la pâte.

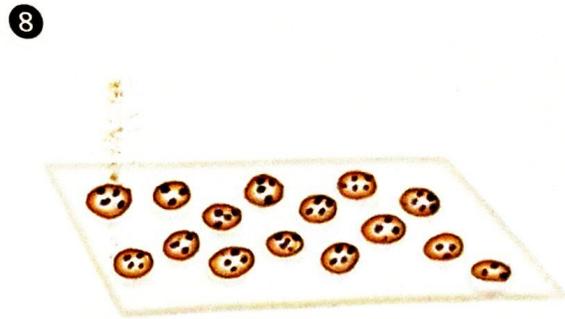
6



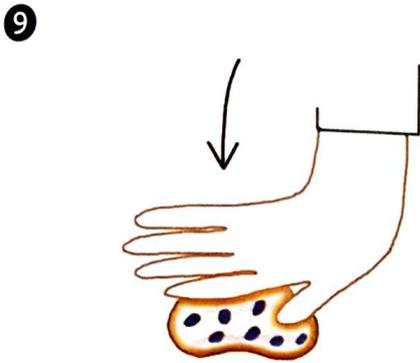
Préchauffe le four à 170 °C (th. 5-6).



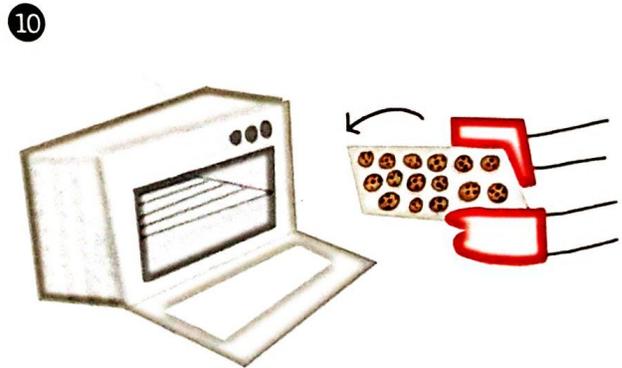
7  
Forme des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace et dépose-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



8  
Veille à bien les espacer les unes des autres car elles vont s'étaler en cuisant.



9  
Aplatis-les légèrement avec la paume de la main.



10  
Enfourne et fais cuire 12 minutes.



## Souvenir

Ce qui est succulent dans le cookie, c'est la saveur du chocolat tiède ! J'ai découvert ce biscuit américain grâce à un ami pâtissier à New York, et j'aime particulièrement son côté à la fois croquant et moelleux.

