

Recette cookies

Ingrédients :

- 80g de beurre
- 100g de farine blanche
- 40g de farine de sarrasin
- 80g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- morceaux de chocolat
- 1 cc de levure chimique

Ustensiles :

- saladier
- cuillère en bois
- couteau
- verre doseur
- cuillère à café

Préparation :

1. Faire fondre le beurre dans une casserole et le verser dans un saladier.
2. Ajouter les farines, le sucre, la levure et les œufs.
3. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter une cuillère à soupe d'eau si jamais la pâte est trop ferme.
4. Ajouter les morceaux de chocolat à la pâte et mélanger avec la cuillère en bois.
5. Pétrir à la main pour créer une pâte homogène.
6. Rouler la pâte en colombin dans du film alimentaire.
7. Faire reposer une heure au réfrigérateur.
8. Couper des lamelles de 0,5cm et les disposer sur une plaque de four.
9. Cuire 15min à 180°C.