**LES COOKIES DE LA CLASSE**

*Pour environ 25 cookies*

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS :**    250 g de BEURRE    150 g de SUCRE BLANC    150 g de SUCRE ROUX    2 sachets de SUCRE VANILLÉ    320 g de FARINE    2 ŒUFS    300 g de PÉPITES DE CHOCOLAT | **USTENSILES ET MATERIEL :**    1 SALADIER    1 CUILLÈRE EN BOIS    1 GRANDE CUILLÈRE    PAPIER SULFURISÉ    FRIGO    FOUR    PLAQUE CUISSON |

|  |
| --- |
| **PREPARATION ET CUISSON :**  ¤ Verser tous les ingrédients dans le saladier.              ¤ Mélanger avec la cuillère en bois jusqu’à former un mélange homogène.  ¤ Placer au frigo 15 min.    ¤ Avec la grande cuillère, former des petites boules de la taille d'une grosse noix. Disposer-les ensuite sur une planche de cuisson couverte de papier sulfurisé.        ¤ Cuire 7 min au four préchauffé à 180°C (thermostat 6). Laisser refroidir.  **BON APPETIT ! 😊** |