**LES COOKIES DE LA CLASSE**

*Pour environ 25 cookies*

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS :**250 g de BEURRE150 g de SUCRE BLANC150 g de SUCRE ROUX2 sachets de SUCRE VANILLÉ320 g de FARINE2 ŒUFS300 g de PÉPITES DE CHOCOLAT | **USTENSILES ET MATERIEL :**1 SALADIER1 CUILLÈRE EN BOIS1 GRANDE CUILLÈREPAPIER SULFURISÉFRIGOFOURPLAQUE 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 ! 😊** |