

# 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 :

I SALADIER



I CUILLÈRE EN BOIS



I 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 ! 😊