



ATELIER :

Les Cookies de Marie

Il me faut :  85 grammes de beurre mou,  un œuf,
  85 grammes de sucre,  de la vanille ou un
sachet,  150 grammes de farine,  100
grammes de chocolat noir,  une cuillère à café de sel,
  une cuillère à café de levure chimique

Ustensiles :  une grille à gâteaux,  un couteau,  un
four

 Un saladier,  une cuillère en bois.

Je fais les cookies :

1) Je préchauffe le four à 180°

2) Je coupe le chocolat en petits morceaux



3) Je mélange le beurre



, le sucre



, l'œuf

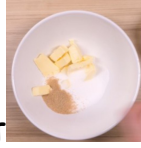


, la

vanille



et je mélange tout



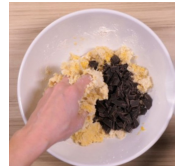
4) Je mélange la levure et la farine



+



5) Je Mélange le tout dans le saladier



6) Je beurre la plaque de cuisson :



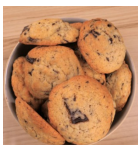
+



7) Je fais des petits tas avec la cuillère



8) Je fais cuire 10 minutes 180°



9) Je partage les cookies autour de moi