

La recette des cookies chocolat blanc et noir

Pour commencer, il faut :



½ (la moitié) tablette de chocolat blanc et noir



Demande à un adulte de râper le chocolat avec un couteau.

Tu as besoin de :



300g de farine



100g de sucre



100g de beurre



2 œufs



2 paquets de sucre vanillé



2 cuillère à café de levure chimique



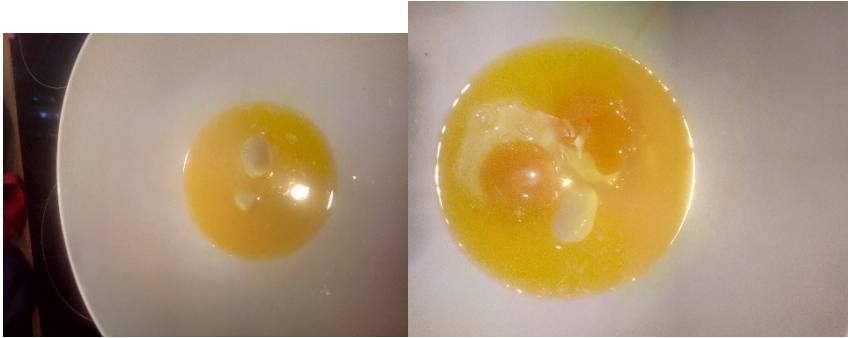
et une cuillère de sel

Pour Commencer :

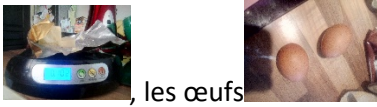


Faites fondre le beurre au micro-onde : 1 min

Dans un saladier :



Mettez le beurre fondu



, les œufs



le sucre



et le sucre vanillé



Et mélangez.

Puis, la farine



, la levure chimique



, et le sel



Mélangez avec une cuillère en bois



Ajoutez les chocolats et mélangez à

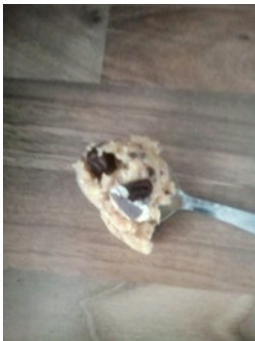
nouveau.



Mettre du papier sulfurisé sur un plateau



ou une grille



Prendre une petite cuillère de pâte pour faire une petite boule



Déposez la pâte en boule et remplissez le plateau (environ 9).



Faites cuire à 180°C pendant 15 mins



Sortir les cookies quand ils commencent à prendre de la couleur. Et attendre qu'ils refroidissent.



Bon appétit