

Les Cookies du Tétras Lire

Le petit matériel



Sors tous les ingrédients 30 minutes avant pour qu'ils soient à température ambiante.

La liste de courses

- 140g de beurre
- 100g de cassonade et 100g de sucre blanc
- 1 œuf
- 240g de farine fluide
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 250g de « garniture » au choix (pépites de chocolat noir ou blanc, noisettes, noix, raisins secs ...)

1



Préchauffe le four à 180°C.

Dans un bol, mélange la farine, la levure, et le sel.

2



Avec le batteur, fouette le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance lisse et mousseuse.

Ajoute l'œuf et fouette de nouveau.

Ajoute ce deuxième mélange au premier, sans trop travailler la pâte, puis incorpore la garniture.

3



À l'aide d'une cuillère, prélève des morceaux de pâte et façonne-les pour faire des boules de la taille d'une balle de ping-pong.

Pose-les sur la grille du four recouverte de papier de cuisson.

4



Place la grille à mi-hauteur dans le four, et fais cuire 14 minutes, jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés.

Une fois sortis, retire-les immédiatement de la grille et laisse-les refroidir.

