



#Les Recettes de l'Ufcv

LE COOKIE DE KIKI !

LES INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

- 1 ŒUF
- 80 G DE SUCRE
- 80 GRAMME DE BEURRE DOUX
- 150 G DE FARINE
- 100 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE
- 1 PINCÉE DE SEL

LA RECETTE

1. LAISSER RAMOLLIR LE BEURRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE. DANS UN SALADIER, LE MALAXER AVEC LE SUCRE.
2. AJOUTER L'ŒUF.
3. VERSER PROGRESSIVEMENT LA FARINE, LA LEVURE CHIMIQUE, LE SEL ET LES PÉPITES DE CHOCOLAT. BIEN MÉLANGER.
4. BEURRER UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR. FORMER DES NOIX DE PÂTE EN LES ESPAÇANT (ELLES S'ÉTALENT À LA CUISSON).
5. FAIRE CUIRE 8 MIN À 180 °C.



Bon appétit !