



### Ingédients pour 10 à 12 cookies

- ♦ 120 g de farine
- ♦ 1 œuf
- ♦ 75 g de sucre semoule
- ♦ 75 g de beurre
- ♦ 50 g de chocolat à croquer
- ♦ 25 g de chocolat blanc
- ♦ Parfum : vanille
- ♦ 1 cuillère à café de levure chimique



### RECETTE :

1. Préchauffer le four à 120°C,
2. faire ramollir le beurre,
3. chemiser une tôle à pâtisserie avec une feuille de silicone,
4. couper le chocolat en petits morceaux,
5. travailler l'œuf et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux,
6. ajouter le beurre fondu et la vanille, mélanger,
7. ajouter la farine tamisée, la levure et le chocolat, mélanger,
8. faire des tas espacés d'environ 5 cm,
9. cuire pendant 15 à 20 minutes,
10. défourner et mettre les cookies à sécher sur une grille.

