

# Cookies

## **Ingrédients :**

100g de beurre ramolli  
100g de sucre  
150 g de farine  
100g de chocolat  
1 pincée de sel  
1 œuf

## **Préparation**

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faire ramollir le beurre puis le mélanger au sucre et à l'œuf dans un récipient.
- Petit à petit, verser la farine tout en remuant afin que la pâte soit bien lisse et homogène. Incorporer les pépites de chocolat. Rajouter si vous voulez de la noix de coco, des fruits secs...
- Sur une plaque de papier sulfurisé, former de petites boules avec la pâte à cookies.
- Veiller à bien espacer chacune des petites boules (laisser 2 à 3 cm entre chaque) car elles vont s'élargir durant la cuisson.
- Enfourner pendant 10 min. Dès que les bords des cookies brunissent, les retirer du four.