

RECETTE DES MEILLEURS COOKIES AU MONDE !

Ingrédients :

- 250g de beurre
- 125 g de sucre blanc fin
- 125 g de vergeoise type mélasse
- 2 gros œufs + 1 jaune (ou 3 œufs moyens)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à Café de fleur de maïs Maïzena
- 350 g de farine tamisée
- 300 g de pépites de chocolat.



Préchauffer le four à 180°.

1 – Faire fondre le beurre à la micro-onde puis ajouter les sucres. Bien mélanger.

2 – Ajouter les œufs et mélanger.

3 – Ajouter la farine, la levure et la maïzena tamisée.

4 – Faire reposer la pâte 24 heures au frigo.

5 – Préparer des bâtons de cookies (en forme de mini-boudins) qui seront placés à la verticale sur la plaque de cuisson.

6 – Cuisson 10 min. à 180° dans un four à chaleur tournante.

