

# RECETTE COOKIES

*Cookies Recipe*

Pour 6 personnes :

*For 6 people*

- 1 Oeuf (*egg*)
- 85g de sucre roux (*brown sugar*)
- 85g de beurre (*butter*)
- 100g de pépites de chocolat (*chocolat chips*)
- 1c à c de levure (*teaspoon of baking powder*)
- 150g de farine (*flour*)
- 1c à c de vanille (*vanilla*)
- 1 pincée de sel (*pinch of salt*)



## PREPARATION :

*preparation*

1. Préchauffez le four à 180°C.  
*Preheat the oven to 180°C*
2. Laisser ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre roux.  
*Let the butter soften at room temperature. In a bowl, mix it with the brown sugar.*
3. Ajouter l'oeuf et la vanille.  
*Add the egg and vanilla.*
4. Versez progressivement la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez le tout.  
*Gradually pour in the flour, baking powder, salt and chocolate chips. Mix everything.*
5. Beurrez une plaque de cuisson. Formez des noix de pâte à la main ou avec deux cuillères à soupe.  
*Butter a baking sheet. Form dough nuts by hand or with two tablespoons.*
6. Faire cuire à 180°C environ 8 à 10 minutes.  
*Bake at 180°C for about 8 to 10 minutes.*

