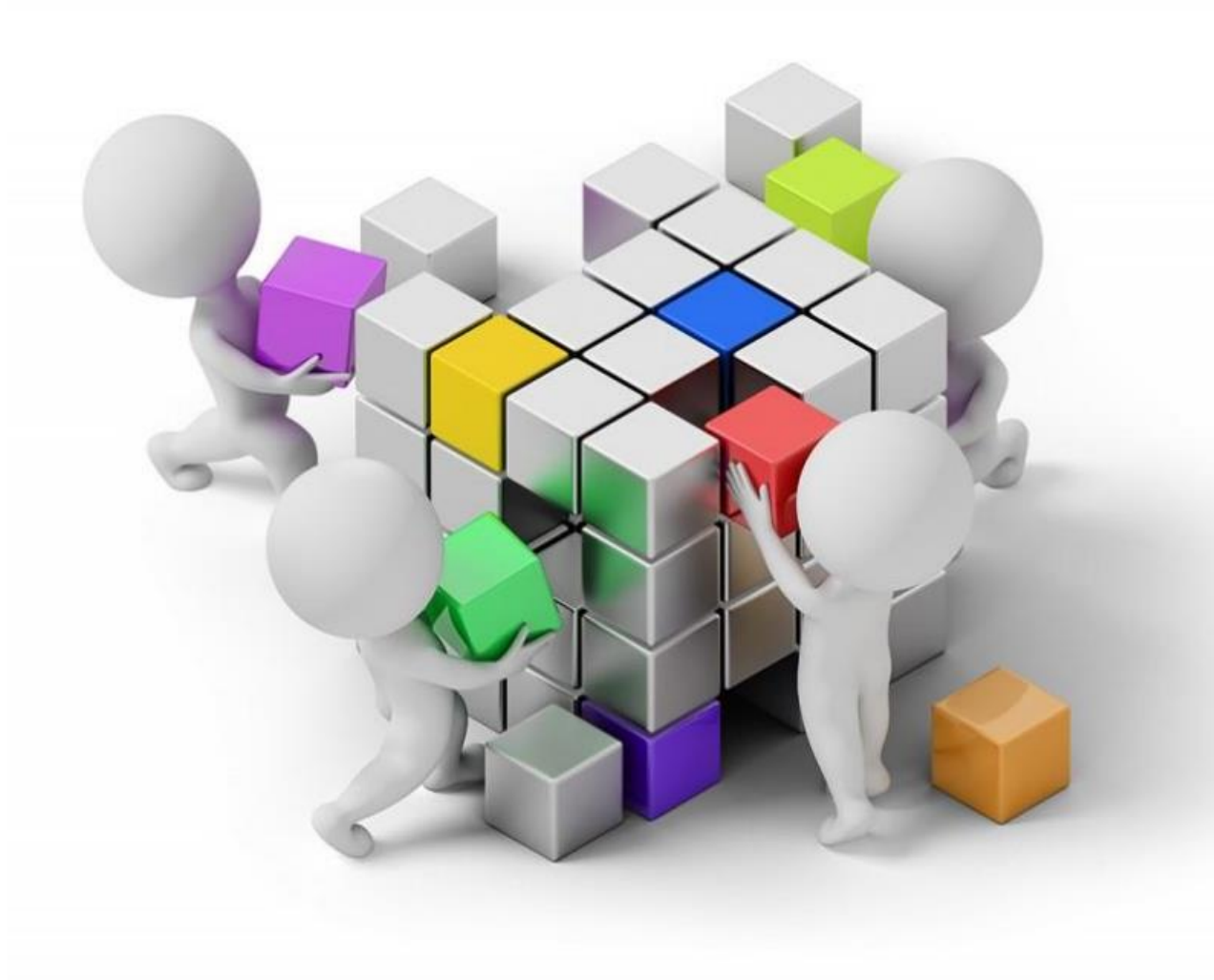


1



2



3



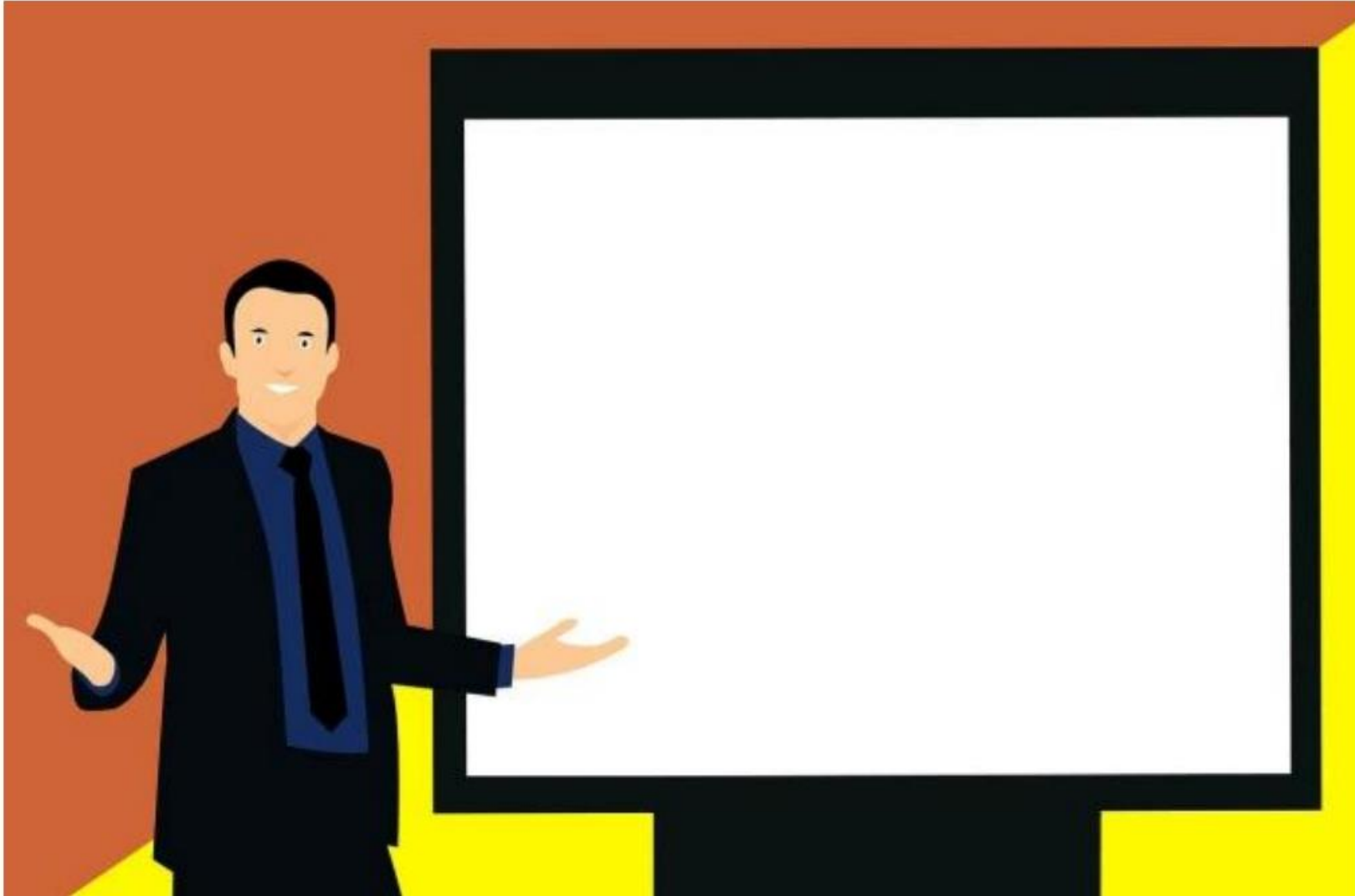
4



5



6



7



8



9



10



**11**



12



**13**



14



15



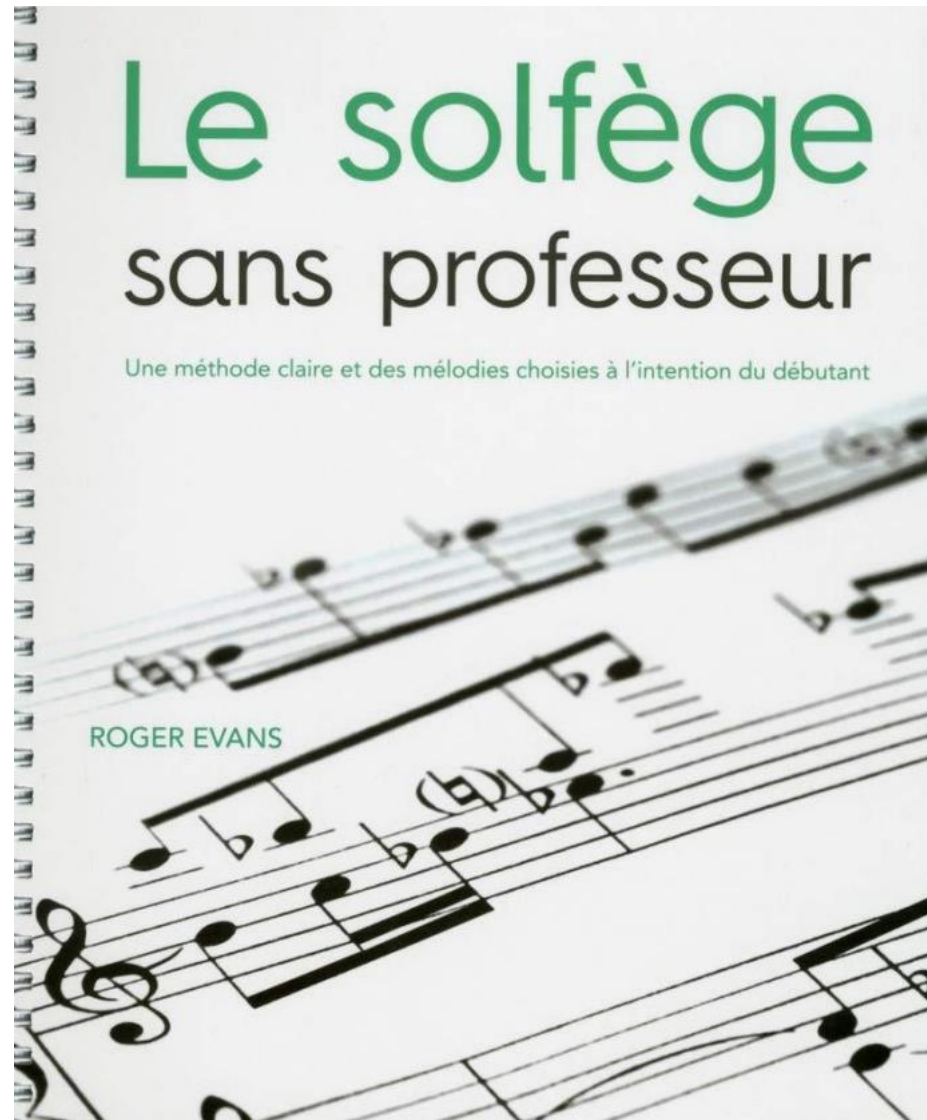
**16**



17



18



19



20



21



22



23





25



# 26

## Cookies aux pépites de chocolat.



### Ingrédients :

65 gr de beurre mou  
65 gr de beurre demi—sel  
90 gr de sucre roux  
1 œuf  
175 gr de farine  
1 cuillère à café de bicarbonate  
2 cuillères à soupe de pépites de  
chocolat ou raisins secs.

### Préparation :

- 1- préchauffer le four thermostat 175°C.
- 2- mélanger les beurres ramollis et le sucre en fouettant vivement.
- 3- ajouter l'œuf en mélangeant bien.
- 4- mélanger la farine et le bicarbonate et les verser au mélange précédent.
- 5- ajouter les pépites ou raisins secs
- 6- avec une cuillère à soupe disposer des disques de pâte ( 1 cm d'épaisseur) sur une plaque beurrée ou du papier sulfurisé.
- 7- faire cuire 10 minutes.
- 8- sortir du four, faire refroidir sur une grille et déguster!

27



56

