



# COOKIES

## INGRÉDIENTS

150g de farine  
50g de Papondu Battu  
décongelé  
85g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
85g de beurre ou margarine  
100g de chunk de chocolat  
1 c. à café de levure chimique  
1/2 c. à café de sel

## PRÉPARATION

1. Malaxer le beurre mou et le sucre.
2. Ajouter le Papondu et le sucre vanillé.
3. Verser progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les chunk de chocolat (en garder quelques uns pour la suite). Bien mélanger.
4. Former des boules de pâtes et les disposer sur une plaque protégée par une feuille de cuisson.
5. Aplatir les boules et ajouter les chunk de chocolat sur le dessus.
6. Faire cuire 8 à 10 min à 180°C soit thermostat 6. Sortir dès que les contours commencent à brunir.