Cookie géant

Pour 1 cookie géant

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min



Ingrédients :

-120g de beurre mou
-150g de sucre roux
-180g de farine
-1cc de levure chimique
-1 œuf
-1cc d'extrait de vanille liquide
-150g de pépites de chocolat

Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule, un moule Tablette et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

-Préchauffer le four à 180°c et placer le moule sur la plaque perforée.
-Mettre le beurre et le sucre dans un saladier.
-Mélanger le tout et ajouter l'oeuf entier.
-Incorporer la farine et la levure.
-Ajouter les pépites de chocolat et mélanger sans trop travailler la pâte.
-Déposer la pâte dans le moule et bien étaler la pâte de manière homogène.
-Enfourner durant 25 min.

Bon appétit !