**Titre de la recette : Les cookies.**

**\* Nombre de personnes : 5.**

**\*Temps de préparation : 10 min.**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération : 15 min.**

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Les ingrédients :** | **\* Les ustensiles :** |
| - un œuf  -150 g de farine  - 2 tablettes de chocolat  - ½ sachet de levure  - 85 g de sucre  - 85 g de beurre | - une balance  - une assiette  - un bol  - du papier cuisson |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1. Préchauffer le four à 200°C. 2. Mélanger le beurre mou avec le sucre. 3. Ajouter un œuf. Bien mélanger.   C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01250.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01251.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01252.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01253.JPG   1. Ajouter la farine et la levure. 2. Mélanger le chocolat cassé en morceaux avec la pâte. 3. Faire des petits tas. 4. Puis, les mettre sur une plaque (où on aura d’abord placé du papier cuisson). 5. Enfin, enfourner à 200°C.   C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01262.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01266.JPG C:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01283.JPGC:\Users\Guylene\Desktop\atel gateaux\DSC01296.JPG |