

# RECETTE

## *des Cookies aux pépites de chocolat de chez Coeur Grenadine*

### **Les ingrédients :**

- 330 g de farine
- 60 g de maïzena
- 200 g de beurre
- 80 g de sucre blanc
- 110 g de sucre roux
- 1oeuf et demi
- 210 g de chocolat noir
- Un peu de fleur de sel

### **La recette :**

On mélange le beurre, la farine et la maïzena avec ses petites mains !

Ensuite, on mélange dans un autre saladier, l'oeuf et les deux sucres avec un fouet.

On ajoute la pâte liquide à la pâte sableuse et on mélange le tout à l'aide d'une maryse. On n'oublie pas de mettre les pépites de chocolat noir !

On mélange une dernière fois le tout.

À l'aide de ses mains on forme de belles boules de pâte que l'on dépose sur une plaque de cuisson.

On saupoudre de fleur de sel les boules de pâte avant cuisson

C'est parti pour 10 min au congélateur et 10 min au four à 200°C.



x

