



## COOKIES DELICES DES SPIES

Il faut :

- 200 g de beurre demi-sel (je préfère)
- 250 g de vergeoise
- 300 g de farine
- 1 œuf
- un demi-sachet de levure
- un sachet de sucre vanillé
- 200 g de pépites de chocolat

Comme je suis flemmarde et que touiller le beurre avec le sucre m'emballé moyen, je fais fondre le beurre en partie au micro-onde avant d'y ajouter la vergeoise. Ladite vergeoise étant humide, elle forme une pâte avec le beurre tout en fondant harmonieusement. Y intégrer la levure.

Rajouter l'œuf et le sucre vanillé. Mélanger avant d'y faire tomber toute la farine puis de finir avec les pépites de chocolat.

Le truc du jour : j'ai mis la pâte presque deux heures au réfrigérateur. Elle est devenue plus ferme et j'ai pu faire des petits tas de pâtes bien moulés sur mes plaques (recouvertes de film cuisson bien sûr...).

Faire cuire au four (th 160°) pendant un bon quart d'heure. Les cookies sont cuits quand le bord brunit, le reste doit avoir l'air encore cru.

Sortir du four et faire refroidir sur une grille, ou une nappe ou tout ce qui peut recueillir des cookies encore chauds le temps qu'ils soient attrapables et mangeables (ça arrive très vite...).