

Bonsoir,

Cookies aux pépites de chocolat :

- 250 g de farine Dornier
- 1 cuillère à café de levure Boulangère
- 2 pincées de sel de Guérande
- 125 g de sucre mascobado
- 125 g de beurre fondu Non industriel
- 2 oeufs de poule plein air
- 100 g de chocolat .

Mélanger le tout , une cuillère à soupe égal un cookies bien espacer les cookies d' environ 5 cm.

Cuire 20 minutes à 120 degrés sur papier sulfurisé .

Alixé a essayé aussi les cookies à la pomme. Il suffit simplement de remplacer le chocolat par des petits morceaux de pommes.

Bonne dégustation !!!