FICHE TECHNIQUE		
QUOI ?	**COOKIES CHOCO**	
AVEC QUOI ?	**MATERIELS**	**PRODUITS**
	- un saladier - un récipient (grand bol ou cul de poule) - une spatule - papier cuisson - grille du four	- 50 g de pépites de chocolat - 150 g de farine - 100 g de beurre - 50 g de sucre - 75g de cassonade - 1 oeuf - 1 cuillère à café rase de levure - 1 sachet de sucre vanillé - 1 pincée de sel
Préparation		
QUAND ET COMMENT ?	1. Préchauffez votre four à 180°C.	
	2. Dans un saladier, mélangez ensemble le beurre ramolli, le sel, le sucre, la cassonade et le sucre vanillé. Battez le tout avec la spatule.	
	3. Ajoutez l'œuf et fouettez de nouveau.	
	4. Dans un récipient, ajoutez peu à peu la farine à la pâte précédente (saladier du 1).	
	5. Jetez en pluie les pépites de chocolat et mélangez afin d'homogénéiser le tout.	
	6. Formez, à la main, des petites boules de pâte et les disposer en les espaçant sur la grille du four que vous aurez préalablement recouverte de papier cuisson (environ 20 cookies peuvent tenir sur une grille standard).	
	7. Mettez les cookies à cuire 12 minutes dans le four chaud.	