

COOKIES MOELLEUX TESTÉS PAR NOËLLE ET APPROUVÉS PAR RAPHAËL 😊

Je vous propose de partager quelques recettes sélectionnées, toutes déjà réalisées et approuvées par mon fils Raphaël, fin gourmet !

J'ai toujours apprécié la cuisine et là, belle occasion, nous avons le temps de nous faire plaisir gustativement, à la fin du confinement, nous auront tous pris du poids 😊 !



Je propose souvent des ateliers cuisine en périscolaire, les enfants sont toujours partants, ils adorent ! Ils sont très doués et très efficaces, même dans les tâches les plus laborieuses, laver, couper (sous surveillance et équipés d'outils adéquats bien sûr !) mesurer, touiller mais surtout goûter ! 😊

Je vous propose aujourd'hui des cookies moelleux, les essayer, ce sont les adopter ! 😊

Pour cela il vous faut :

- 150g de farine
- 50g de beurre ramolli
- 75g de sucre - j'en mets toujours moins
- 1oeuf-1/2 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de pépites de chocolat - j'en mets tjs plus😊

Préférer le bon gros chocolat pâtissier, moi je fais un mix "3 chocolat" miam ! Je rajoute aussi quelques goûtes de vanille.

Je vous donne le lien pour suivre les étapes de la recette.

<https://cuisineaz.com/recettes/cookie-moelleux-aux-pepitesdechocolat-80749.aspx>



Bonne dégustation et à très vite, Noëlle. 😊