



## COOKIES FAMILY

TEMPS DE PREPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10 MIN

### INGREDIENTS

- 80g de beurre végétal
- 55 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 210g de farine
- 1/2 càc levure chimique
- 1 oeuf
- noisette concassé
- pépité de chocolat
- framboises

### PREPARATION

1. Préchauffer le four à 185°.
2. Mettre le beurre 20 sec au micro onde pour obtenir un beurre pommade.
3. Dans un saladier fouetter le beurre avec les deux sucres jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Ajoute l'oeuf, la farine et la levure, mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
5. Sépare ta pâte dans plusieurs bols en fonction des goûts que tu souhaite. 1 bol pépité de chocolat, 1 bol de noisettes, 1 bol framboise.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des boules de pâte ( 1 cuillère à soupe environ ).
7. Aplatis- les avec le dos de la cuillère et dépose les framboises.
8. Cuire 10 minutes.

### NOTES:

CONSERVATION SOUS CLOCHE EN VERRE LA JOURNÉE ET DANS UNE BOITE EN FER 6 JOURS.