



40 MIN  
(TEMPS DE  
REFROIDISSEMENT : 15 MIN)



8 MIN



6 À 8 PARTS

# Les céréales cookies

## Instructions

### Ingrédients :

- 90g de sucre blanc
- 120g de beurre mou
- 240g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 demie càc de levure chimique
- 1 œuf
- 100g de chocolat concassé
- 1 càc d'extrait de vanille

- Préchauffe le four à 180°
- Dans un bol, fouette le beurre mou, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoute l'œuf et fouette de nouveau.
- Incorpore la farine, la levure et le sel, le chocolat concassé puis mélange avec un spatule en bois jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Forme des petites boules de pâte et dispose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson ou de tapis silicone en les espaçant.
- Enfourne pendant 8 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- Laisse refroidir quelques minutes avant de les laisser complètement refroidir sur une grille.
- Sers-toi un bon verre de lait et régale-toi !

Astuce : Pour plus de gourmandise, tu peux ajouter des pépites de chocolat sur le dessus de tes mini cookies avant de les enfourner.



## Conservation :

Les céréales cookies se conservent dans une boîte hermétique à température ambiante jusqu'à 15 jours. Ajoute deux carrés de sucre : ils vont se charger d'absorber toute trace d'humidité !