



RECETTE DE COOKIES



Corinne HENRY

- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 125 g de sucre roux
- 1/2 sachet de levure
- 2cc de miel
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 pommes
- Des petits cubes de caramel

1) *Préchauffez le four à 220°*

2) *Mélangez la farine, les sucres, la levure et le sel.*

3) *Faire fondre le beurre, ajoutez-y l'œuf battu et le miel.*

4) *Incorporez à la préparation.*

5) *Ajoutez les petits cubes de pommes et de caramel.*

6) *Façonnez des boulettes avec la pâte et disposez-les sur la plaque du four.*

7) *Enfournez pour 10 mn.*



RECETTE DE COOKIES



Karenne et Quentin CAILLEBOTTE

- 450 g de farine de blé (T45 ou 55)
- Sel fin
- 2 sachets de levure chimique
- 250 g de beurre
- 300 g de cassonade
- 300 g de Chunks au chocolat noir
- 3 cuillères à café de gousse de vanille en poudre
- 3 œufs



RECETTE DE COOKIES



Amandine LE BOULCH et Ninon

- 1cc de levure
- 145 g de farine
- 75 g de beurre mou
- 100 g de pépites blanches
- 100 g de noix de macadamia
- 1 œuf
- 90 g de sucre
- Vanille en poudre

Mélanger beurre sucre farine.

Ajouter vanille œuf farine levure.

Puis les pépites et les noix.