

# Atelier cuisine



Merci aux parents et grands-parents pour leur participation !



**JOYEUX ANNIVERSAIRE**  
Thais et Malo

# COOKIES









## LES INGREDIENTS

					
150 g de farine	100 g de sucre (50 g blanc + 50 g roux)	1 œuf	½ sachet de levure	75 g de beurre	pépites de chocolat

## LES USTENSILES

					
un saladier	une cuillère en bois ou un fouet	un verre mesureur ou une balance	une plaque	du papier cuisson	un four

## LES ACTIONS

1		Dans le saladier, mélange le beurre mou avec le sucre (blanc + roux).
2		Ajoute l'œuf et mélange.
3		Ajoute la farine et la levure et mélange.
4		Ajoute les pépites de chocolat et mélange sans trop pétrir.
5		Forme des boules et dispose-les (en les espaçant) sur la plaque recouverte de papier cuisson.
6		Fais cuire au four à 160°C pendant 10-12 minutes jusqu'à ce que les cookies soient dorés.

