



LUTIN-FARCEUR.COM



Cookies des lutins

Une recette facile avec votre enfant

Prepa : 10 mins
Cuisson: 15 mins
Total: 25 mins
Portions : 20

Etape 1

Préchauffez le four à 210°. Beurrez ou mettez un papier cuisson sur une plaque.

Etape 2

Mélangez le bicarbonate de soude dans le lait. Dans un autre bol, ajoutez le sucre, l'oeuf et le beurre.

Etape 3

Ajoutez les pépites puis le lait + bicarbonate et mélangez. Ajoutez la farine petit à petit et pétrissez.

Etape 4

A l'aide de deux cuillères à soupe, faites des noix de pâtes en les espaçant sur la plaque et faites cuire 12 à 15 min.

Ingrédients

- 1 cuill à soupe de lait
- 1 tasse de cassonade (sucre)
- 1 oeuf
- 1/2 tasse de beurre mou
- 1/2 tasse de pépites de chocolat
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 cuill à café de bicarbonate de soude

Dégustez !

L'astuce de la Mère Noël : Ajoutez un peu de farine si la pâte est trop collante. Vous pouvez varier les plaisirs avec du pralin ou du chocolat blanc !

LUTIN-FARCEUR.COM

