

DEVELOPPEMENT DURABLE EDUCATION
BIODIVERSITE  NATURE ECOLOGIE

PLANETE  ENERGIES VERTES
ENSEMBLE ACTIONS

RESPONSABLE 
CONSOMMATION SANTE ETHIQUE CITOYEN

Des goûters simples et faits maison !

Je vais aujourd'hui vous dévoiler ma fameuse recette de cookies. Pour 3 raisons: d'abord, ils sont excellents, ensuite c'est une recette simple et rapide et enfin et surtout car cela vous permettra d'avoir une alternative aux goûters industriels et ainsi limiter, une fois de plus, vos déchets.

LA RECETTE

Les ingrédients

- 1 œuf
- 85 grs de sucre
- 85 grs de beurre
- 150 grs de farine
- 100 grs de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure
- ½ cuillère à café de sel

1. Malaxez le beurre mou avec le sucre
2. Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé
3. Versez progressivement la farine, la levure, le sel
4. Ajoutez le chocolat en pépites (je prends une tablette de chocolat que je découpe en pépites, elles sont ainsi irrégulières et c'est plus gourmand !
5. Sur une plaque en silicone ou papier sulfurisé, directement sur la plaque du four, formez des petits tas.
6. Faites cuire 8-10 minutes à 180 °C (n'attendez pas qu'ils brunissent si vous les aimez moelleux, ils durciront en sortant du four)

Ces délicieux cookies se conservent très bien dans une boîte en fer, doublez la dose et voici des gouters pour toute la semaine

ECONOMIES  ENVIRONNEMENT
CLIMAT FUTUR RECYCLAGE