

Cookies au chocolat praliné



Ingrédients nécessaires

chocolat : 100g
levure chimique : 1cs
farine : 200g
sucre blanc : 80g
beurre : 120g
extrait de vanille : 1cc
œuf : 1
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Des cookies fondants au bon chocolat praliné : miam, ça met l'eau à la bouche rien que d'en parler ! Ca tombe bien, Lapinou va t'apprendre à en faire !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Fais fondre le beurre au micro-ondes ou à la casserole (attention, ça tâche !) puis verse-le dans un saladier. Ajoute le sucre et mélange bien.



Etape 2

Ajoute la vanille, l'œuf et une pincée de sel. Mélange une fois encore.



Etape 3

Ajoute la farine, la levure et mélange bien pour obtenir une pâte homogène.



Etape 4

Découpe ton chocolat en petits morceaux. Cela formera les pépites de tes cookies.



Etape 5

Etale du papier sulfurisé sur ton moule qui passe au four et forme de petits tas de pâte bien espacés les uns des autres (attention, la pâte s'étale à la cuisson !).



Etape 6

Enfourne tes cookies pour 12 minutes environ, à 180°C. Sors-les du four, laisse-les refroidir, ils sont prêts à être mangés. Bonne dégustation !

