

COOKIES

Ingrédients

- 250g de margarine
- 200g de sucre
- 2 cc d'extrait de vanille
- 300g de farine
- 1 cc de poudre à lever
- Pincée de sel
- À choix: 50g de noisettes/pépites de chocolat/raisins secs



Instructions

- Mélanger la margarine, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse
- Ajouter la farine, le sel et la poudre à lever et mélanger jusqu'à obtenir une pâte maléable.
- Ajouter les noisettes hâchées/pépites de chocolat/raisins secs et mélanger.
- À l'aide d'une cuillère, disposer des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, suffisamment espacées.
- Cuire 12-15 minutes au four préchauffé à 180° C.