



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Cookies au chocolat blanc et aux cuberdons



INGREDIENTS : une vingtaine de cookies

110 gr de beurre mou
130 gr de sucre roux
1 œuf
200 gr de farine
1/2 càc de bicarbonate de soude
70 gr de chocolat blanc
80 gr de cuberdons

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre roux. Ajoutez l'œuf, puis la farine et le bicarbonate de soude. Bien mélanger.

Détailler le chocolat blanc et les cuberdons en petits morceaux et les ajouter à la pâte.

Former des petites boules de pâte et les déposer sur la plaque recouverte de papier cuisson en les aplatissant légèrement et en les espaçant suffisamment car les cookies vont s'étendre à la cuisson. Enfourner pendant 10 minutes.

Dès qu'ils sont légèrement dorés, les sortir du four et attendre quelques minutes avant de les enlever de la plaque.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>