

Cookie Géant

Imprimer sur du papier épais. Découper chaque étape de la recette.

Il est possible de les :

- Coller sur un cahier (1 étape par page).
- Mettre dans un classeur (par exemple au format A5 et coller les étapes sur des fiches bristol)
- Perforer et de les assembler avec un anneau
- Assembler avec une relieuse...



Grand

(Pour 8 personnes)



cookie



Beurre (100g)



Levure chimique



Farine (200 g)



Sucre roux (150 g)



Sel



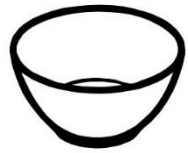
Pépites de chocolat



Vanille



1 Œuf



Saladier



Bac de cuisson



Rouleau



Fouet



Préparation :

20

20



minutes



Cuisson :

160

160



degré

20

20



minutes



Allumer

le

(160 degrés)



four.



Sortir




le














beurre







du réfrigérateur.

  
Attendre que le beurre soit mou.

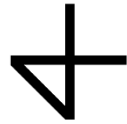
 
Dans le saladier,
    
fouetter le beurre mou et le sucre.

   
Mettre l'œuf et mélanger.

   
Mettre la vanille et mélanger.



Mettre la farine



et



mélanger.



Mettre la levure



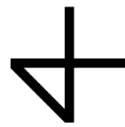
et



mélanger.



Mettre un peu de sel



et



mélanger.



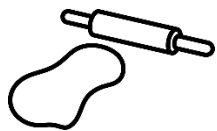
Mettre le chocolat



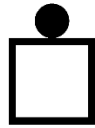
et



mélanger.



Étaler la pâte



sur

le

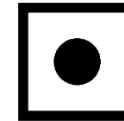


bac de cuisson.

(Environ 1 cm d'épaisseur)



Cuire



dans

le



four.



Sortir

le



gâteau



et



attendre.



Casser

le



gâteau.



Manger.