

# Cookies Maison

J'adore cette recette d'Averie Cooks

Ingrédients pour 25 cookies

- 180 g de beurre mou
- 135 g de sucre blond (pas roux, blond !)
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf à température ambiante
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide
- 240 g de farine
- 1 cuillerée à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 g de pépites de chocolat
- Smarties
- Amandes effilées

Je fais fondre le beurre j'y ajoute les sucres il faut que cela soit mousseux et j'y rajoute l'oeuf en continuant de battre.

Dans une jatte je met la farine, maizenna, levure, sel et je l'ajoute au premier puis les pépites de chocolat si besoin.

Je préchauffe le four à 200 °

Je divise en trois et met au frais durant une heure.

Après je fais des boules de taille de balles de ping pong et j'y met mes smarties, amandes etc...

Et au four pour 12-15 à 180°