

Cookies sans beurre

par Sonia Kordjani



Infos pratiques

Nombre de personnes : 4

Quantité : 1 douzaine

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Degré de difficulté : Très facile

Coût : Bon marché

Ingrédients

150 g de farine

150 g de chocolat noir

90 g de sucre roux

10 cl d'huile végétale

1 oeuf

1 cuil à café de levure chimique

1 cuil à café de vanille liquide

1 grosse pincée de sel

Étapes

Préchauffez le four à 150°C. Dans un saladier, fouettez l'oeuf avec l'huile et la vanille liquide. Tamisez par-dessus la farine, la levure et le sel.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Avec un bon couteau, coupez le chocolat en pépites et incorporez-les à la pâte.

Avec une cuillère, disposez des petits tas de pâte sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé en les espaçant bien.

Enfournez 15 minutes. Les cookies doivent être moelleux au centre et croustillants à l'extérieur. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.