



BY VERVÎCOOP

# Les cookies de la rentrée

chocolat-coco



Pour 20 pièces

TEMPS  
DE PRÉPARATION  
15 min

## INGRÉDIENTS :

### A avoir chez soi :

- 60g de beurre mou
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel



### Dans votre EasyVrac, il y a :

- 1 sachet de sucre vanillé



### Pot 1

- 100g de sucre roux (le blond, ça fonctionne aussi !)
- 1cc de levure chimique
- 1cc de bicarbonate
- 180g de farine



### Pot 2

- 100g de pépites de chocolat
- 30g de coco râpée + un peu pour la déco

## PRÉPARATION :

- Mélangez tous les ingrédients à la main sauf la coco et les pépites de chocolat.
- Ajoutez la coco et les pépites de chocolat.
- Formez des boules et disposez-les sur une plaque de cuisson.
- Cuisez-les environ 14' dans un four préchauffé à 180°C !
- En les sortant du four, saupoudrez-les de coco.
- Les cookies se conservent mieux dans une boîte métallique !

Miam, bon appétit !

## ASTUCE :

- Pour faire votre sucre vanillé maison, plongez un bâton de vanille dans un pot de sucre ! Super bon, et ZD ! ;-)