

Cookies au chocolat blanc et sirop d'érable

Ingrédients

150 gr de beurre mou
100 gr de cassonade
3 cs de sirop d'érable
1 œuf
250 gr de farine
1 cc de levure chimique
pépites de chocolat blanc

Fouetter la cassonade avec le beurre

Ajouter l'œuf et le sirop d'érable

Mettre la farine et la levure mélangées

Ajouter les pépites de chocolat

Faire des tas espacés sur la toile silpat ou du papier sulfurisé

Cuire four chaud 180°C pendant 12 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>