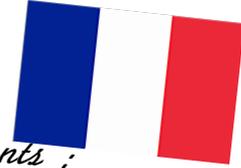


COOKIEN



Zutaten :

- 100g schwaazen oder mëllech Schockela kléng geschnidden
- 100g Zocker
- 100g Botter
- 150g Miel
- 1 Tut Backpulver
- 1 Ee



Ingrédients :

- 100g de chocolat noir ou au lait coupés en pépites
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf

Preparatioun:

De Schäffchen op 180°C virhëtzen.
An enger Schossel, de Zocker, d'Ee, de Botter an de Backpulver derbäi gin. Duerno d'Miel Etappen weis bäi gin. Alles vermëschen an de Schockela derbäi gin.
Vir d'Cookien ze formen, benotzt zwee Löffel oder d'Fangeren, maacht kléng Kéip an loost Platz tëscht all Cookien op engem Backpabeier.
Fir ongeféier 8 bis 10 Minutten an de Schäffchen maachen.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.
Dans un saladier, verser le sucre, l'œuf, le beurre et la levure. Ajouter ensuite la farine étapes par étapes, mélanger. Ajouter les pépites de chocolats.
Pour former les cookies, utiliser deux cuillères ou les doigts pour faire des petits tas espacés les uns des autres sur une feuille de cuisson.
Enfourner pendant environ 8 à 10 minutes dans le four.

È gudden Appetit !



Bon appétit !