

Merci d'imprimer une recette du site Chef Simon ! A bientôt sur ChefSimon.com pour d'autres recettes et techniques culinaires.

Cookies nature



[lespetitesmarmitedemika](#) - Préparation : 20' - Cuisson : 20' - Facile - Pour 6 personnes.



[Voir la recette](#) (sur le blog du gourmet)

Ingrédients

- Pour environ 25 biscuits :
-
- - 110g de beurre
-
- - 220g de farine
-
- - 180g de sucre (roux de préférence)
-
- - 1 oeuf
-
- - 1/2 sachet de levure chimique
-
- - une pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille

Retrouvez d'autres recettes et techniques sur le site [ChefSimon.com](https://chefsimon.com)

Préparation de la recette

Préchauffez votre four à 140°

Dans une jatte, mélangez intimement le beurre fondu au sucre.

Ajoutez l'œuf puis l'arôme vanille et le café.

En trois fois, intégrez la farine, la levure et salez. Mélangez rapidement

Après c'est à l'œil selon votre gourmandise : ajoutez des pépites de chocolat, des fruits secs préalablement c

Au creux de votre main, façonnez des boules et disposez les sur la plaque de cuisson recouverte de papier .

Espacez bien vos boules, les cookies vont gonfler.

C'est parti pour 20 à 25min de cuisson.

Ils doivent rester mous au centre et car ils finissent de cuire hors du four sur la plaque.

Ensuite au bout de 10min, mettez les à refroidir sur une grille puis stockez les dans une boîte métallique.