

Cookies à l'huile

Ingrédients

90 ml d'huile neutre
75 gr de sucre roux
20 gr sucre blanc
1 oeuf battu
1 cc d'extrait de vanille
125 gr de farine
1/2 cc de levure chimique
1 bonne pincée de sel
pépites de chocolat

Pour faire ma pâte je suis allée au plus simple j'ai tout mis dans le blog du kitchenaid et mélangé avec l'accessoire feuille sinon je vous invite à aller chez Cookies ICI

Faire des tas légèrement aplatis et espacés sur la toile silpat ou feuille de papier sulfurisé

Mettre dessus des pépites de chocolat

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

Laisser refroidir avant de manipuler

