

- Préchauffez votre four à 180 degrés
- Versez le contenu dans un saladier
- Ajoutez 80 grammes de beurre mou et un œuf
- Mélangez bien puis formez de petites boules (de la taille d'une balle de golf)
- Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé
- Enfournez pour 12 à 15 min
- Les cookies paraissent encore un peu mous à la sortie du four, c'est normalⓂ
- Laissez les refroidir sur une grille
- Dégustez sans modération!!



- Préchauffez votre four à 180 degrés
- Versez le contenu dans un saladier
- Ajoutez 80 grammes de beurre mou et un œuf
- Mélangez bien puis formez de petites boules (de la taille d'une balle de golf)
- Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé
- Enfournez pour 12 à 15 min
- Les cookies paraissent encore un peu mous à la sortie du four, c'est normalⓂ
- Laissez les refroidir sur une grille
- Dégustez sans modération!!



- Préchauffez votre four à 180 degrés
- Versez le contenu dans un saladier
- Ajoutez 80 grammes de beurre mou et un œuf
- Mélangez bien puis formez de petites boules (de la taille d'une balle de golf)
- Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé
- Enfournez pour 12 à 15 min
- Les cookies paraissent encore un peu mous à la sortie du four, c'est normalⓂ
- Laissez les refroidir sur une grille
- Dégustez sans modération!!



- Préchauffez votre four à 180 degrés
- Versez le contenu dans un saladier
- Ajoutez 80 grammes de beurre mou et un œuf
- Mélangez bien puis formez de petites boules (de la taille d'une balle de golf)
- Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé
- Enfournez pour 12 à 15 min
- Les cookies paraissent encore un peu mous à la sortie du four, c'est normalⓂ
- Laissez les refroidir sur une grille
- Dégustez sans modération!!



