

## Les Cookies de Pauline

- 250g de farine
- 90g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincé de sel
- 1/2 sachet de levure
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 3 cuillère à café de miel
- Chocolat pâtissier à volonté :-)  
à couper en pépites



### Préparation:

- 1- Mélangez la farine, les sucres, le sel et la levure dans un saladier.
  - 2- Faites fondre le beurre.
  - 3- Ajoutez-y l'œuf battu et les 2 cuillères à café de miel
  - 4- Incorporez le tout à la préparation.
  - 5- Ajouter les pépites de chocolat et mélangez.
  - 6- Préchauffez votre four à 220°C (thermostat 7-8).
  - 7- Formez les cookies (avec une cuillère à glace).
  - 8- Disposez-les assez espacés sur une plaque.
  - 9- Enfournez-les 9 à 11 minutes.
- ...Et régalez vous !!!