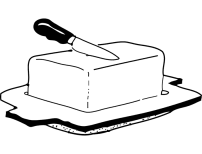
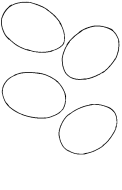
*Cookies aux spéculoos et pépites de chocolat*

Il te faut :

150 g de farine 100 g de beurre



1 cuillère à café de levure 1 œuf

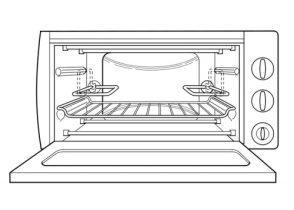


100 g de pâte de spéculoos 50 g de sucre



60g de cassonade 100 g de pépites de chocolat

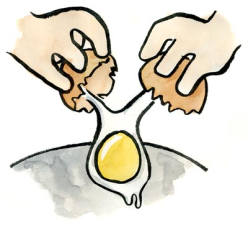
Réalisation :



1. Préchauffer le four à 180°.



1. Mélanger le beurre avec les sucres/



1. Ajouter l’œuf.



1. Ajouter la pâte au spéculoos.
2. Ajouter ensuite la farine, la levure et les pépites de chocolat.
3. Déposer des petits tas sur la plaque du four couverte d’une feuille de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes.

BON APPETIT !!!

