

pour environ 15 cookies



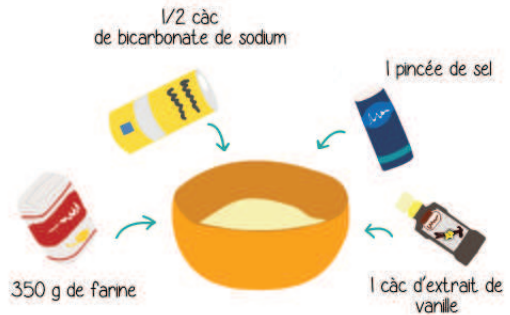
Cookies pattes d'ours



1 Battez le beurre végétal mou avec les sucres afin d'obtenir un mélange crémeux. Puis, ajoutez un œuf et remuez de nouveau.



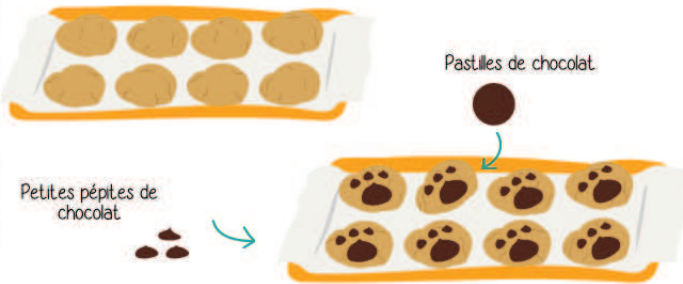
2 Ajoutez la farine, le bicarbonate de sodium, une pincée de sel et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte malléable et qui ne colle pas.



3 Formez des boules à la main, aplatissez-les légèrement et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pendant 17 mn à 140°C.



4 Une fois les biscuits cuits, placez une pastille de chocolat au centre du biscuit et 3 pépites de chocolat juste au dessus pour les former les coussinets de la patte. Laissez-les fondre avec la chaleur du cookie et... dégustez !



ASTUCE

Pour un cookie bien moelleux, ne remplacez surtout pas la margarine par du beurre.

