

Cookies aux pépites de chocolat



15 minutes



10 minutes

Pour 20 biscuits
300 g de farine
100 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
2 cuillères à café de levure
200 g de pépites de chocolat
100 g de beurre
2 œufs
1 cuillère à café de sel

Etapes de la préparation

1) Pour cette recette, votre beurre doit être bien mou. Dans un bol, mélangez beurre, œuf, sucre et sucre vanillé. Ajoutez la farine, le sel et la levure petit à petit et mélangez. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

2) sur une plaque de cuisson, formez de petites boules. Aplatissez les un petit peu et mettez la plaque au four à 180 degrés pendant 10 minutes

3) au bout des 10 minutes, sortez-les et laissez-les refroidir avant de les déguster.

Milkshake banane



10 minutes

Etapes de la préparation

1) enlever la peau de la banane.

Coupez en petits morceaux et versez

Dans le bol mixeur

2) ajoutez le lait jusqu'au niveau des bananes

3) ajoutez les boules de glace dans votre préparation et ajoutez le sucre vanillé. Mixer le tout

4) le laisser reposer 5 minutes au frigo et déguster

5) versez dans les verres et déguster

Pour 4 personnes

4 bananes

4 litres de lait entier

2 sachets de sucre vanillé

4 boules de glace vanille