

LE FERIEÛZ COOKIE !



DE CAI QE J'E AFÈRE :

375 g de filou
200 g de sucr rous
250 g de beure remoli
100 g de berzilles de chicolat

1 eu
1 qhulerée de sente de vanille
La maitiè d'eune pochonée de leveton
Des vermiciaos en sucr
Des morciaos de chicolat coulourès

du bon cai

LE FERIÛZ COOKIE !

1

Mets le four a chaofe a 170°C (th 5-6)
Den eune bole, mets le beure remoli,
le sucr e la sente de vanille.



3

Mets l'eu den la mousse-la
e bace de retour.



o un grand
a l'aider



2

Bace tout le cai-la diq'a qe le
melayâ tourneraet en mousse.



4

Gâte doujettement la flou e
le leveton pès les berzilles
de chicolat den le bout.

5

Fès eune grosse boule
o la pâte-la.

6

Mets la boule-la su eune pllage
doublée o du papier qhèzon.
Pès eclape la boule o tes pognes meins
faot q'ole araet core eune forme ronde
(1,5cm d'epèssou, de grôs)



8

Eune fai qhet, coûpe a morciaos
le ferieüz cookie !



Evaille dessus les morciaos de
chicolat coulourès e les vermiciaos e
mets a qhere 20mn de temp durant.

7



Pour qe le cookie-la
seje pus grohi, t'aras qe
de lèsser a qhere qheuqes
minutes de pus.

5