



# Les fameux cookies de Joy

**170g de beurre demi-sel fondu**

50g de sucre de coco (*ou cassonade*)

150g de sucre complet (*ou sucre blanc*)

1 sachet de sucre vanillé

**1 oeuf**

1 sachet de levure

280g de farine

160g de pépites de chocolat

Vider le pot dans un saladier et ajouter le beurre fondu et l'œuf.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Former des boules d'environ 30g et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire à 180°C pendant 8 ou 9 minutes.