

Cookie géant de Sarah

(Atelier meuble en planches de palette)

- 150g de farine
 - 2 œufs
 - 80g de sucre
 - chocolat en poudre non sucré
 - pépites de chocolat
 - raisins secs
 - 10cl d'huile
-
- Mélanger la farine, le sucre et le chocolat en poudre (doser la quantité selon le goût de chacun)
 - Ajouter les œufs et l'huile et mélanger le tout.
 - Ajouter un peu d'eau pour que la pâte soit bien homogène.
 - Ajouter pépites de chocolat et raisins secs (quantités selon la gourmandise)
 - Verser l'appareil (un peu collant mais ce n'est pas grave) dans un plat à gâteaux.
 - Laisser cuire environ 20-25min à 200°C. C'est meilleur à peine cuit, car le gâteau durcit un peu en refroidissant.