

## **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.