

RECETTE COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Nous communiquons une recette d'une fan de pâtisserie son blog est :

<https://patissonsavecmylene.wixsite.com/patissonsavecmylene>

Elle est notre partenaire et test pour vous nos produits. Ci dessous une recette de COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT



COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT



Pour une vingtaine de petits cookies :

- 220 g de farine
- 100 g de sucre de canne
- 100 g de sucre
- 110 g de beurre pommade
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure chimique (environ 6 g)
- 1 petite pincée de sel

Une boîte de pépites de chocolat. J'utilise les pépites de mon partenaire : la biscuiterie Albisser.

Mélanger les sucres au beurre pommade jusqu'à obtenir un appareil homogène.



??SML

Ajouter l'œuf et mélanger.

??



Ajouter la farine et la levure chimique en deux fois.



Laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C.

Former des petites boules environ l'équivalent d'une cuillère à soupe.

Les plonger dans la boîte de pépites.



Aplatir légèrement les boules et disposer avec un peu d'espace entre chaque cookie car ils vont s'étaler.



SMLEnfourner pour 14 minutes en chaleur traditionnelle.



Bonne dégustation :)