

RECETTE *de cookies*

Ma
petite vie

x

Auguste
& Ferdinand®

RECETTE de cookies

La base :

120 g vergeoise
90 g sucre semoule
150 g beurre
50 g œufs
300 g farine
2 g fleur de sel

Cookies chocolat noix de pécan

3 belles poignées de
pépites de chocolat
noir, lait & noix de
pécan

Cookies 3 chocolats

3 belles poignées de
chocolat blanc, noir
& lait

La recette :

On mélange le beurre mou et les sucres avec un fouet. On ajoute les oeufs et on mélange.

On met la farine et le sel, petit à petit afin d'avoir une pâte bien homogène.

Puis on sépare la pate en deux, on ajoute des pépites de 3 chocolats dans l'une et on mélange avec ses mains.

Dans l'autre moitié, on met les deux chocolats et les noix de Pécan et on mélange aussi à l'aide de ses mains.

On prend un peu de pâte et on fait une boule que l'on pose sur la plaque de cuisson.

Ça part pour 10 minutes à 190 degrés

Quand on sort la plaque le petit chef inspecte son travail, et tout le monde peut goûter !

Bon appétit les petits chefs !