

RECETTE *de cookies*

Ma
petite vie

× 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 œufs et on mélange.

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

Puis on sépare la pâte 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 !