



COOKIES

AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de cookies aux pépites de chocolat. Peut-être réalisé nature, avec des noisettes, des noix, des cranberries, des pistaches, des raisins secs, des éclats de caramel, etc.

Ingrédients

Mixe Cookies	300g	900g
Œufs	1	3
Beurre mou	50 g	150 g

Procédé

1. Mélanger dans un saladier le mixe cookies avec le beurre fondu et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Formez des petites boules de pâte (environ 25g) selon la taille désirée pour vos cookies. Disposez ces boules sur une plaque de cuisson.
3. Avant de mettre au four, aplatir légèrement les boules.
4. Faire cuire à 180°C (thermostat 6) 9 à 10 min pour des cookies croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, ou pendant 10 à 12 min pour des cookies plus croustillants.

Conseils d'utilisation

A la place de former des boules, formez un boudin de pâte, enrouler dans du papier cuisson et laissez reposer environ 1h au réfrigérateur. Coupez-les ensuite en tranches de 2 cm d'épaisseur, disposez-les sur une plaque de cuisson et les aplatir légèrement.

Rue du moulin, 90150 Bethonvilliers, Tél : 03 84 23 87 15
e-mail : moulinthuriot@gmail.com Site internet : www.moulin-thuriot.fr



COOKIES

AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de cookies aux pépites de chocolat. Peut-être réalisé nature, avec des noisettes, des noix, des cranberries, des pistaches, des raisins secs, des éclats de caramel, etc.

Ingrédients

Mixe Cookies	300g	900g
Œufs	1	3
Beurre mou	50 g	150 g

Procédé

1. Mélanger dans un saladier le mixe cookies avec le beurre fondu et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Formez des petites boules de pâte (environ 25g) selon la taille désirée pour vos cookies. Disposez ces boules sur une plaque de cuisson.
3. Avant de mettre au four, aplatir légèrement les boules.
4. Faire cuire à 180°C (thermostat 6) 9 à 10 min pour des cookies croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, ou pendant 10 à 12 min pour des cookies plus croustillants.

Conseils d'utilisation

A la place de former des boules, formez un boudin de pâte, enrouler dans du papier cuisson et laissez reposer environ 1h au réfrigérateur. Coupez-les ensuite en tranches de 2 cm d'épaisseur, disposez-les sur une plaque de cuisson et les aplatir légèrement.

Rue du moulin, 90150 Bethonvilliers, Tél : 03 84 23 87 15
e-mail : moulinthuriot@gmail.com Site internet : www.moulin-thuriot.fr