



# Cookies Krunchy fruits rouges



## *Recette*

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger les céréales, la farine, la levure, le sucre et la vanille.

Ajouter les œufs, le beurre et le chocolat.

Mélanger.

Poser la toile Silpat sur la plaque perforée. A l'aide de deux petites cuillères déposer des petits tas de pâte sur la toile et aplatir légèrement.

Enfourner entre 10 à 15 minutes (suivant le four).

*Matériel: Guy Demarle utilisé :*

Toile Silpat

Plaque perforée

*Ingrédients : (pour une trentaine de cookies)*

125 g de céréales fruits rouges  
(pour moi Krounchy Fruits Rouges  
Bio de Grillon d'Or)

100 g de chocolat blanc haché  
grossièrement au couteau.

200 g de farine

2 œufs

60 g de rapadura (sucre)

1 cuillère à café de vanille en  
poudre

100 g de beurre mou

½ sachet de levure



*Conseillère Guy Demarle*

**Assistant culinaire Cook'in,  
moule Flexipan**

