

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

COOKIES AUX NOISETTES ET PEPITES DE CHOCOLAT

125g beurre - 60g sucre roux - 1 jaune d'oeuf - 125g farine - 1/2 sachet de levure chimique - 100g pépites de chocolat - 50g noisettes mondées, torréfiées et concassées -
Préchauffer le four à 180°C (th.6). Dans un saladier (ou la cuve du Kitchenaid, muni de la feuille), ramollir le beurre avec une spatule, y incorporer le sucre roux. Ajouter le jaune d'oeuf. Mélanger à nouveau. Ajouter la farine et la levure chimique. Ajouter les pépites et les noisettes. Confectionner des boules de pâte. Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment. Ecraser chaque boule avec une fourchette. Cuire pendant 15minutes. Laisser refroidir sur grille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr