



... en
chargement

COOKIES AU CHOCOLAT

Recette pour 20 cookies

4 personnes

Délai de consommation : 3 jours

Evolution de la recette :

- Tamiser ensemble la farine et la levure chimique
Faire ramollir le beurre
- Ajouter au beurre ramolli le sucre cassonade et le sucre semoule et mélanger
- Ajouter au mélange beurre et sucre, les jaunes d'œufs tempérés
- Incorporer ensuite le mélange farine et levure
Terminer la recette en ajoutant les pépites de chocolat
- Façonner la pâte en forme de rouleau de 4cm environ et laisser reposer une nuit au réfrigérateur
- Détailler en tranches de 0.5 cm environ
- Déposer sur une feuille de papier sulfuriser et faire cuire 15mn à 170°C

Bon appétit en Famille !

Prenez une photo, faites vos commentaires, et envoyer le tout à : derc@carqueiranne.fr

Le chef de la Cuisine Centrale vous répondra !

Ingrédients :

Beurre	200 g
Chocolat noir pépites	140 g
Farine	400 g
Jaunes d'œufs	3
Levure chimique	1 sachet
Sucre cassonade	100 g
Sucre semoule	100 g



Ville de
Carqueiranne
Espace de Tourisme

HORAIRE
LUN - VEN : 8H30 > 12H
14H - 17H
SAM : 8H - 12H



Ville de
Carqueiranne
Station de Tourisme