

COOKIES CARAMEL BEURRE SALÉ

Les Ingrédients

> 1000GR DE PRÉPARATION COOKIES CARAMEL BEURRE SALÉ

> 220GR DE BEURRE

> 3 OEUFS

La Recette



MÉLANGEZ LA PRÉPARATION AVEC LE BEURRE ET LES OEUFS DANS UN SALADIER JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE BIEN LISSE. LAISSEZ REPOSER DANS UN RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 30 MINUTES.

RÉALISEZ DES PETITES BOULES PUIS APLATISSEZ LES AVEC LA PAUME DE LA MAIN, DÉPOSEZ LES SUR UNE PLAQUE DE CUISSON, PUIS ENFOURNEZ LES DANS UN FOUR À 180° C PENDANT 10-12 MINUTES. SORTEZ LES COOKIES ET LAISSEZ LES DURCIR.

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, ÉCLATS DE CARAMEL BEURRE SALÉ, LÉCITHINE DE SOJA, ARÔME NATUREL DE VANILLE, SUCRE, SUCRE ROUX, SEL, POUDRE À LEVER

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76