

COOKIES CRANBERRIES, PÉPITES DE CHOCOLAT, NOISETTES

Les Ingrédients

> 1000GR DE PRÉPARATION COOKIES CRANBERRIES PÉPITES DE CHOCOLAT NOISETTES

> 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, PÉPITES DE CHOCOLAT (CACAO MIN 39,1%), (SUCRE, PÂTE DE CACAO, LÉCITHINE DE SOJA, VANILLE NATURELLE EN POUDRE), NOISETTES, CRANBERRIES, (SACCHAROSE, CRANBERRIES SÉCHÉES, ACIDIFIANT:ACIDE CITRIQUE, ARÔME NATUREL, JUS DE SUREAU CONCENTRÉ, HUILE DE TOURNESOL), SUCRE, SUCRE ROUX, SEL, POUDRE À LEVER

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76