



COOKIES

AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

70g Canderel® Spécial Pâtisserie
1 œuf
120g farine
100g pépites de chocolat
65g beurre
6g levure chimique
1g sel

Préchauffer le four à 180°C

Préparer la pâte à cookies

Dans un récipient, mélanger l'œuf et le Canderel® Spécial Pâtisserie. Rajouter la farine, les pépites de chocolat, le beurre, la levure chimique et une pincée de sel. Mélanger à la main l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Avec la préparation obtenue, faire un rouleau et le diviser en douze morceaux. Réaliser des boules d'environ 35-40g et les aplatir légèrement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Astuce : Pour apporter un côté encore plus gourmand aux cookies, ajouter un carré de chocolat ou de la pâte à tartiner au centre de la boule, la replier en deux et reformer une boule sans l'aplatir.

Cuisson

Enfourner à 180°C pour environ 15 min selon la taille des cookies.
À la sortie du four, laisser refroidir.

Astuce : Pour obtenir des cookies plus fondants, réduire le temps de cuisson à 10 minutes.