

RECETTE



COOKIES CHOCOLAT NOIR (AVEC LACTOSE) VERSION GLUTEN

INGRÉDIENTS :

- 1) 250 g farine blé
- 2) 1 œuf
- 3) 100 g beurre
- 4) entre 50 g et 100 g sucre roux
- 5) 1 sachet de sucre vanillé
- 6) 200 g pépites chocolat noir
- 7) 1 pincée sel fin
- 8) 1/2 sachet levure

PRÉPARATION :

- Mélanger dans un saladier : 1 + 7 + 8 + 2 (à la main)
- Ajouter 3 fondu + 4 + 5 puis 6
- Étaler boulettes de la taille de grosses noix espacées en les aplatisant sur une plaque de cuisson

CUISSON :

- Préchauffer le four avant préparation
- 150 °C - 160 °C pendant 10 min (surveiller, variation selon les fours)



COOKIES CHOCOLAT LAIT (AVEC LACTOSE) VERSION SANS GLUTEN

*version sans allergènes, me contactez



INGRÉDIENTS : MÊMES PRÉPARATION ET CUISSON

- 1) 250 g farine sans gluten (mélange mixte)
- 2) 1 œuf
- 3) 100 g beurre
- 4) entre 50 g et 100 g sucre roux
- 5) 1 sachet de sucre vanillé
- 6) 200 g pépites chocolat lait
- 7) 1 pincée sel fin
- 8) 1/2 sachet levure



Ceux-ci sont réalisés avec 50 g graines tournesol et 50 g graines sésame blond, en supplément.

