

PRIX DE REVIENT

0,60€

PRIX DE VENTE CONSEILLE

3,18€

Cookies beurre de cacahuète



Cookies beurre de cacahuète

- Ingrédients -



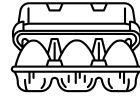
Sucre cassonade
300 gr



Beurre
100 gr



Beurre de cacahuète
60 gr



Œufs entiers
2 pièces



Farine pâtissière
150 gr



Levure chimique
10 gr



Chocolat noir
160 gr

Mélanger le sucre, le beurre et le beurre de cacahuète. Ajouter la farine et la levure chimique tamisées.
Et finir par les œufs et le chocolat concassé en morceaux.

Réserver ensuite en boudin puis au frais environ 1h. Puis découper des disques de 120 gr et déposer les cookies sur plaques cerclées ou en boîte pour les cookies mi-cuits.

- Cuisson -

Mi-cuit : 6 minutes à 175°C
Cuisson classique : 10 minutes à 175°C

- Finition -

Parsemer de noix de pécan et de beurre de cacahuète (Q.S.)

PRIX DE REVIENT

1,33€

PRIX DE VENTE CONSEILLE

4,50€



Cookies macadamia pistache

Cookies macadamia pistache

- Ingrédients -



Sucre cassonade

340 gr



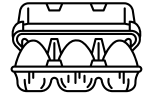
Beurre

230 gr



Farine T45

220 gr



Œufs entiers

2 pièces



Noix de macadamia

160 gr



Sucre semoule

20 gr



Levure chimique

10 gr



Chocolat blanc

200 gr

Mélanger le sucre et le beurre. Ajouter la farine et la levure chimique tamisées. Et finir par les œufs, les noix et le chocolat concassé en morceaux.

Réserver ensuite en boudin puis au frais pendant environ 1h. Puis découper des disques de 120 gr et déposer les cookies sur plaque cerclée ou en boîte pour les cookies mi-cuits.

- Cuisson -

Mi-cuit : 7 minutes à 175°C

Cuisson classique : 11 minutes à 175°C

- Finition -

Parsemer de noix de macadamia et ajouter du praliné pistache (Q.S.)