

PRIX DE REVIENT

0,60€

PRIX DE VENTE CONSEILLE

3,18€

*Cookies beurre de cacahuète*



# Cookies beurre de cacahuète

## - Ingrédients -



**Sucre cassonade**

300 gr



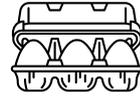
**Beurre**

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



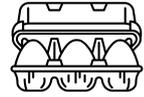
**Beurre**

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.)