



Cookies aux Pépites de Chocolat et d'Erable

delf745



La recette des cookies réalisés lors d'une démo au magasin Zodio de Plan de Campagne :)

Ingrédients (pour tout plein de cookies!) :

- 114g de beurre pommade
- 220g de farine
- 30g de sucre blanc
- 200g de cassonade
- 1 œuf
- 1cc de levure chimique
- 1/2cc de sel
- 120g de pépites de chocolat noir
- 50g de pépites d'érable



Préparation :

Préchauffer le four à 160°C.

Battre le beurre mou avec les sucres.

Ajouter l'œuf.

Mélanger la farine avec la levure et l'incorporer.

Terminer par l'ajout des pépites de chocolat et d'érable.

Former de petits tas sur une plaque de four et les aplatir légèrement.

Enfourner pour 10min environ.

Laisser refroidir sur une grille puis conserver en boîte hermétique.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr