



Delf745

Passionnée de cuisine et surtout de pâtisserie, j'adore partager mes expériences culinaires, surtout depuis que j'ai attrapé le virus du blog! Ret...

Visitez aussi [mon site](#)

38 passionnés me suivent

102 articles

Suivre ce



102 articles

[Voir son profil](#)

[Voir tous ses articles](#)

Cookies aux Pépites de Chocolat et d'Erable

149

1 [J'aime](#)

[Mettre en favoris](#)

Aucun commentaire

PARTAGER



Cookies aux Pépites de Chocolat et d'Erable



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.

Retrouvez cette recette sur mon blog!



J'aime



Mettre en favoris

Signaler ce

contenu

Sarah de Patiss'Color rejoint notre communauté de passionnés

Sarah de Patiss'Color rejoint notre communauté de passionnés



0



Paul Zodio

🕒 Le 20/06/17

👁️ 5420

👤 14 passionnés me suivent

Cookies araignées au chocolat et beurre de cacahuète



6



Peakaboo

Le 27/10/14

3287

68 passionnés
me suivent

Sarah de Patiss'Color rejoint notre communauté de passionnés

Sarah de Patiss'Color rejoint notre communauté de passionnés



Paul Zodio

Le 20/06/17

5420

14 passionnés
me suivent

Découvrez la zodio tv

Mentions légales Copyright © 2016 ZODIO.