

Cookie crisps maison

Préparation

1. : de beurre pommade de sucre muscovado ou vergeoise 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille de sucre d'œuf (1/2 œuf battu) de farine de levure chimique de pépites de chocolat noir Recette : Mélangez le beurre bien pommade avec les deux sucres.
2. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la farine et la levure.
3. Terminez avec les pépites de chocolat.
4. Formez des boudins de 1,5cm de diamètre environ et roulez-les dans du film alimentaire.
5. Placez-les au réfrigérateur pendant environ 1 heure, pour que la pâte ait bien durci.
6. Ensuite, coupez des tranches de cookies et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfouez pour 8 à 10 minutes de cuisson dans le four préchauffé à 175°C.
8. Laissez refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com