

Cookies framboise & chocolat blanc

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 200g de beurre pommade
- 100g de sucre muscovado
- 75g de sucre semoule
- 1 œuf
- 350g de farine T55
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 175g de framboises (+ environ 50g pour la déco)
- 300g de chocolat blanc

Préparation

1. T55 1 cuillère à café de bicarbonate de framboises (+ environ pour la déco) de chocolat blanc
Recette : Mélangez le beurre pommade avec les sucres.
2. Ajoutez l'œuf, émulsionnez bien.
3. Ajoutez la farine et le bicarbonate, puis le chocolat blanc (en en conservant un peu pour la déco).
4. Terminez en ajoutant les de framboises et mélangez rapidement.
5. Formez des boules de pâtes, et mettez-les au réfrigérateur au moins 1 heure.
6. Ensuite, écrasez-les légèrement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et ajoutez des morceaux de framboises et de chocolat blanc.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 190°C pour 15 minutes.
8. A la sortie du four, ajoutez à nouveau des pépites de chocolat blanc et des framboises.
9. Laissez les cookies refroidir sur la plaque avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com