



Cookies en bocal

Ingrédients :

(environ 30 cookies)

35 grammes de son de froment
80 grammes de sucre blanc
80 grammes de sucre brun
190 grammes de farine
¼ de c.c. de levure chimique
15 grammes de Rice Krispies
160 grammes de pépites de chocolat

Ingrédients pour la finition :

125 grammes de beurre ramolli
1 oeuf
2 c.c. d'eau

Préparation :

Travailler le beurre en mousse à l'aide d'un fouet électrique
jusqu'à formation de petites pointes
Battre l'oeuf avec l'eau, ajouter au beurre, ainsi que les ingrédients de base
Mélanger soigneusement le tout
Prélever des portions de pâte (1 c. à soupe), les façonner en boule,
puis les ranger sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en les espaçant bien.
Aplatir chaque boule de pâte en un disque d'env. 5 mm d'épaisseur
Faire cuire dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 degrés env. 12 min.
Laisser refroidir

