

Cookies

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20160.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cookies	1 000 g
Beurre	250 g
Œufs	3 œufs ou 165 g
Pépites de chocolat	380 g



- Mélanger la préparation pour Cookies, le beurre et les œufs, au batteur mélangeur ou au pétrin pendant 2 min. en 2^{ème} vitesse.
- Rajouter les pépites de chocolat (ou autre garniture), et mélanger encore une min. en 1^{ère} vitesse.
- Réaliser des rouleaux de pâte et les enrouler dans du papier cuisson. Mettre les rouleaux de pâte pendant 15 min au réfrigérateur. Découper des tranches de 2 cm dans les rouleaux, et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Cuisson : 10 à 12 min à 220°C

c'est prêt !

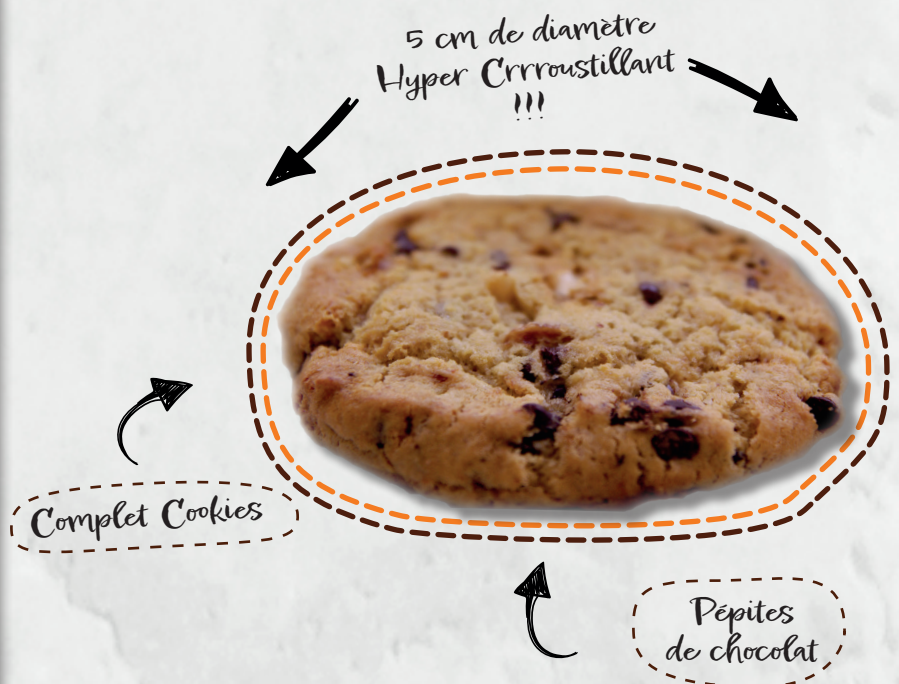


www.complet.fr



Zoom sur

Des petits biscuits ronds et savoureux facile à travailler. Pour plus de gourmandise, agrémentez-les de chocolat, de noix, de raisins...



Notre passion, le savoir-faire !

