

Cookies Amandes et 4 épices :

(cannelle, gingembre, clous de girofle et muscade)

Poids net : 350g

Ingrédients : Farine de **blé** tendre, Cassonade (sucre roux de canne, pure canne), **Amandes**, sucre vanillé (sucre, extrait naturel de vanille, amidon de maïs), poudre à lever (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de **blé**), mélange 4 épices (cannelle 43%, gingembre, clous de girofle, muscade 12%).

allergènes : **blé, amandes**

Traces éventuelles d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, soja, graines de sésame, lait, oeufs, lupin, céleri, sulfites, amandes et noisettes.

RECOMMANDATIONS : A conserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

Conseils de préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th°6).

Verser le contenu du sachet dans un saladier.

Ajouter 1 oeuf et 80g de beurre mou.

Mélanger puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule.

Former une douzaine de boulettes et les disposer à intervalles réguliers sur la plaque et les aplatir légèrement avec la paume de la main.

Faire cuire 12 à 14 minutes à 180°C.

Les cookies sont mous à la sortie du four, les laisser refroidir pour qu'ils deviennent croustillants.

Bon Appétit!

Facebook M: 047 cookies et meringue

https://mail.google.com/mail/u/0/?ui=2&search=macarons%40magasinaprom.fr/15e8b8d3ff00047projector=1

Applications Outlook Google Chrome eMails Starobit - Accueil Conversion Anes Table Cueil Convertisseur YouTube Bienvenue sur votre Autres favoris



Amandes et 4 épices

Conseil de préparation

Préchauffer le four à 180°C (Th°6).
Verser le contenu du sachet dans un saladier.
Ajouter 1 œuf et 80g de beurre mou.
Mélanger puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule.
Former une douzaine de boulettes et les disposer à intervalles réguliers sur la plaque et les aplatir légèrement avec la paume de la main.
Faire cuire 12 à 14 minutes à 180°C.
Les cookies sont mous à la sortie du four, les laisser refroidir pour qu'ils deviennent croustillants.
Bon appétit !

Ingrédients : Farine de **blé** tendre, Cassonade (sucre roux de canne, pure canne), **Amandes**, sucre vanillé (sucre, extrait naturel de vanille, amidon de maïs), poudre à lever (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de **blé**), mélange 4 épices (cannelle 43%, gingembre, clous de girofle, muscade 12%).

Traces éventuelles d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, soya, graines de sésame, lait.

mpière et sec, à l'abri de l'humidité