

PREPARATION COOKIES ARC - EN - CIEL

Aux bonbons de chocolat au lait dragéifiés.

poids net : 350g

INGREDIENTS: Farine de **blé** tendre, Bonbons de chocolat au **lait** dragéifiés (28% minimum)(sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, lactosérum en poudre*, lactose*, matière grasse butyrique*, sirop de glucose, émulsifiant : lécithines de tournesol, amidon de riz, épaississant : gomme arabique, colorants : curcumine - carmins - charbon végétal médicinal - anthocyanes, concentrés végétaux : jus de betterave - spiruline, agents d'enrobage : cire d'abeille blanche et jaune - cire de carnauba, sel), Cassonade (sucre roux de canne, pure canne), poudre à lever (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de **blé**). *dont **lait**.

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

Allergènes : **blé, lait**.

Peut contenir des traces de fruits à coques, soja, graines de sésame, lait, oeufs, lupin et céleri.

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!