

PREPARATION COOKIES CHOCOLAT BLANC ET SPECULOOS

poids net : 380g

INGREDIENTS: Farine de **blé** tendre, Chunks* de chocolat blanc (19% minimum)(sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, poudre de **lait** écrémé, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), Speculoos (14,3%) (Farine de blé, sucre, huile végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonate acide de sodium, farine de **soja**), sel, cannelle), Cassonade (sucre roux de canne, pure canne), poudre à lever (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de **blé**).

*Chunks : Gros morceaux.

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

Allergènes : **blé, lait soja**.

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!