

## PREPARATION COOKIES SPECIAL SAINT VALENTIN

### Aux pépites de Framboises et Chocolat Blanc

**poids net : 380g**

INGREDIENTS: Farine de **blé** tendre, Cassonade (sucre roux de canne, pure canne), 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), pépites de framboises (purée de framboise 38%), 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, céleri et sulfites.

#### **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!**