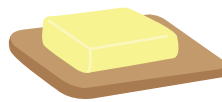


# cookies • chocolat • rhum

© alinaerium

## LISTE DE COURSES :

( pour 18 cookies )



( à sortir du frigo en avance ! )



FARINE  
250 G



CHOCOLAT NOIR OU  
PÉPITES DE CHOCOLAT  
200 G



BEURRE  
125 G



SUCRE ROUX  
75 G



SUCRE BLANC  
75 G



1 ŒUF



1 SACHET DE  
SUCRE VANILLÉ



1/2 SACHET DE  
LEVURE CHIMIQUE



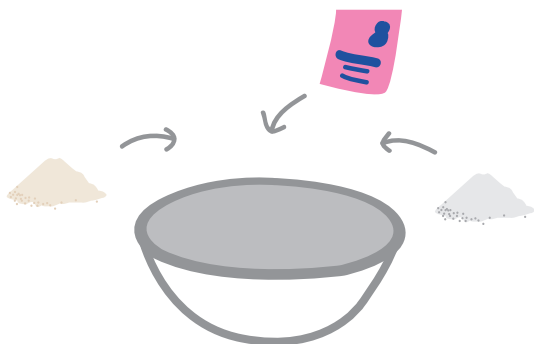
1 PETIT VERRE  
DE RHUM



1 PINCÉE DE SEL

## PRÉPARATION :

1



MÉLANGER LA FARINE, LA LEVURE ET LE SEL  
DANS UN BOL

2



DANS UN AUTRE BOL, BATTRE LE BEURRE MOU AVEC  
LES SUCRES PUIS AJOUTER L'ŒUF ET LE RHUM

3

INCORPORER LA FARINE EN PLUSIEURS FOIS AVEC UNE SPATULE

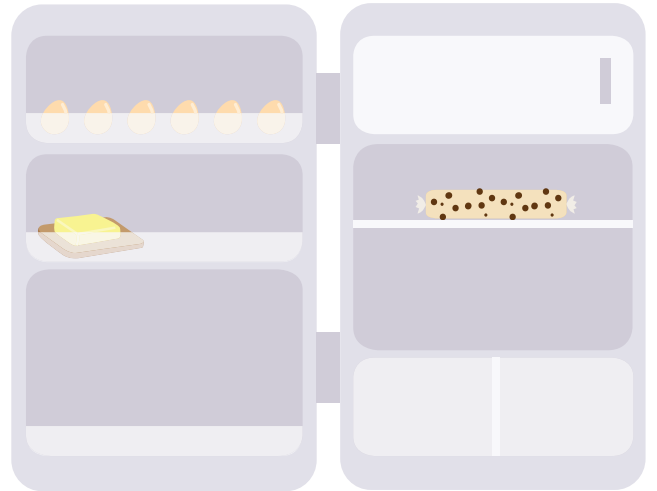
4

TAILLER LA TABLETTE DE CHOCOLAT EN GROSSES PÉPITES ET LES AJOUTER À LA PÂTE

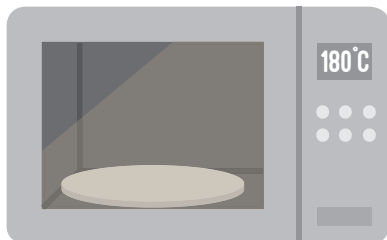
5

EMBALLER LA PÂTE EN FORME DE BOUDIN DANS DU FILM ALIMENTAIRE ET LA LAISSER REPOSER AU FRIGO AU MOINS 30 MIN

*( Cela évite que la pâte s'étale trop à la cuisson et les cookies seront plus moelleux! )*

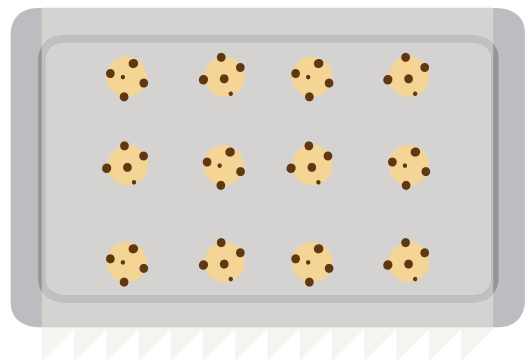


6



PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C

7



FORMER DES BOULES DE PÂTE ET LES DISPOSER SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON

8

FAIRE CUIRE 8-10 MIN DANS UN FOUR TRADITIONNEL À CHALEUR TOURNANTE  
OU 10-12 MIN DANS UN FOUR MICRO-ONDES AVEC CONVECTION

*Partagez vos réalisations  
sur Instagram @alinaerium  
ou sur la page Facebook alinaerium*



*miam !*

