

Recette : COOKIES FRAISE ET CHOCOLAT NOIR !



Desserts

COOKIES FRAISE ET CHOCOLAT NOIR !

INGRÉDIENTS

110 grammes de beurre
1 œuf
2 à 3 cuillères à café d'arôme fraise
140 grammes de sucre en poudre
180 grammes de farine
1/2 cuillère à café de colorant en poudre rose
1/2 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel
100 grammes de pépite au chocolat noir

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer l'œuf, l'arôme, le colorant, puis progressivement la farine, la levure et le sel.
3. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
4. Former une boule avec la pâte et la mettre au réfrigérateur **1 heure** au minimum.
5. Avec une cuillère à café, prélever des boules de pâte.
6. Les disposer sur la plaque du four recouverte d'une feuille de cuisson sulfurisée.

Un Conseil ?

Les cookies s'étalent à la cuisson donc penser à bien les espacer.
À la sortie du four, laisser vos cookies refroidir sur la plaque.



Préparation : 20 minutes

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 8-10 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 8 à 10 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !