

Cookies

Ingrédients de base

- 40 g. de farine bise
- 100 g. de sucre
- 100 g. de sucre brut
- 250 g. de farine
- 1 cc de poudre à lever
- 35 g. de Rice crispies
- 160 g. de chocolat en dés

Ingrédients à ajouter

- 250 g. de beurre
- 1 oeuf
- 3 cc d'eau

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Travailler le beurre en mousse.
- Battre l'oeuf avec l'eau, ajouter le beurre ainsi que les ingrédients de base.
- Mélanger le tout.
- Prélever les portions de pâte, les façonner en boules puis les ranger sur une plaque chemisée. Aplatir chaque boule en un disque d'environ 2 mm d'épaisseur.
- Cuire 12 min.

Bon appétit !