

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article182>



Cookies

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : dimanche 17 février 2008

Cookies

Temps de préparation : 15 minutes + 1 heure de repos

Cuisson : 10 mn au four thermostat 6, 180 ° C

Ingrédients :

175 grammes de beurre à température ambiante,
60 grammes de sucre tamisé, 225 grammes de farine tamisée avec levure, 1/2 cuillère à café de sel,
le zeste râpé d'une petite orange,
60 grammes de pépites de chocolat noir.

1 - Mélangez tous les ingrédients, excepté le chocolat, au batteur électrique ou à la main...

2 - Incorporez le chocolat et mélangez soigneusement à la main.

Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple. Ramassez la en boule et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur, enveloppée dans un film plastique.

3 - Abaissez la pâte à 0,5 centimètre d'épaisseur. Découpez des biscuits avec des emporte-pièces de formes variées, disposez-les sur une plaque beurrée (ou antiadhésive) et faites cuire 10 minutes dans le four préchauffé.

Et voilà c'est prêt, il n'y a plus qu'à déguster !