

Cookies crème de marrons & chocolat



Ingrédients :

- * 145g de farine
- * 85g de beurre
- * 1 càc de poudre à lever
- * 4 belles càs de crème de marrons
- * 80g de cassonade
- * 1 œuf
- * 60g de Drops

Recette :

Mélanger le beurre mou et le sucre. Ajouter l'œuf et la crème de marrons, puis la farine, la levure & les pépites de chocolat.

Former à la main des petites boules, à déposer sur une Silpat, avant de les aplatir légèrement avec le dos d'une cuillère à soupe.

Enfourner 10min à 180° (dans un four préchauffé)

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, la cassonade, la poudre à lever, les Drops, la crème de marrons.