

Cookies de Noël Crumbler



Préparation
10 min



Cuisson
12 min



INGRÉDIENTS

Pour 14 gros cookies de 100g

- 230g de chapelure fine
- 230g de farine T45
- 250g de beurre
- 200g de cassonade
- 60g de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 200g de pépites de chocolat
- 100g de pralin en grains

PRÉPARATION

1 – Réalisez votre chapelure fine avec le petit tamis du Crumbler (pain torréfié)

2 – Ajoutez dans l'ordre :

- le beurre mou et les sucres, mixez jusqu'à ce que le mélange devienne clair.
- les œufs et l'extrait de vanille, mélangez
- la chapelure, la farine et le bicarbonate, mélangez doucement
- Les pépites et le pralin, mélangez une dernière fois

3 – Boulez les cookies ou façonnez-les à la forme voulue

4 – Laissez reposer au moins 1h en chambre froide

5 – Déposez-les sur une plaque en espaçant bien (les cookies vont s'étaler) et enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes

6 – Laissez refroidir et dégustez

CONSEIL

Cette recette est à 50% de chapelure (même poids que la farine), mais selon votre goût, vous pouvez la travailler à des pourcentages inférieurs ou supérieurs. Au-delà de 50%, nous conseillons de ne pas bouler les cookies car ils s'étaleront moins en cuisson.



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr