Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cookies aux fruits secs

Ingrédients

Préparation

Travailler le beurre en pommade et lui incorporer les deux sucres jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.

Clarifier les oeufs et ne garder que les jaunes.

Ajouter la vanille, les jaunes d'oeufs et le baking powder. Mélanger intimement la farine avec le mélange.

Incorporer les noix et les pépites de chocolat concassées.

Disposer avec deux cuillères à café de la pâte sur une feuille d'aluminium beurrée. Etaler les cookies avec le dos d'une cuillère humide ou à la main en superposant une feuille de papier sulfurisé. Faire cuire environ 10` à 190°c (jusqu`à ce qu'ils soient croustillants).

Notes :