



Bouchées de pâte à cookie



4 pers



25 mn



30 mn

Les ingrédients

- 200 g Farine de blé
- 120 g Beurre doux
- 100 g Sucre de canne en poudre
- 100 g Pépites de chocolat
- 2 c. à s. Lait demi-écrémé
- 1 c. à c. Arôme de vanille
- 1 pincée Fleur de sel

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th. 6), et sortir le beurre du frigo pour qu'il ramollisse.

Etape 2

Étaler la farine sur une plaque de cuisson et enfourner pendant 5 minutes pour éliminer les bactéries. Laisser refroidir totalement à la sortie du four.

Etape 3

Mélanger le beurre mou avec le sucre de canne dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Etape 4

Y ajouter l'arôme de vanille, la fleur de sel et la farine refroidie, puis mélanger avec une spatule.

Etape 5

Verser le lait progressivement dans le saladier jusqu'à ce que la pâte soit homogène et malléable.

Etape 6

Incorporer les pépites de chocolat, puis façonner des petites boules à la main de la taille d'une noix.

Etape 7

Placer les boules sur une assiette et laisser durcir au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de servir.

