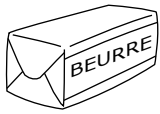


# COOKIES de la Turbean

1€/cookie

prix en bio

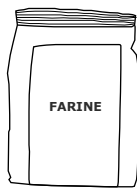
pour 10



250g  
beurre  
pommade



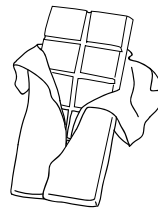
170g  
sucre de canne ou  
cassonade blonde



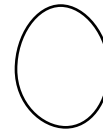
320g  
farine



3g  
levure



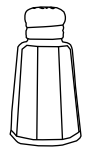
120g  
chocolat  
concassé



x2  
oeufs

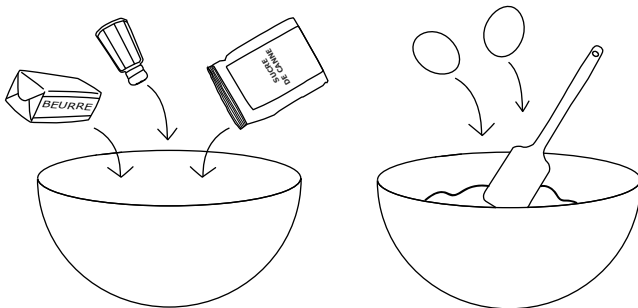


120g  
noisettes  
concassées



4g  
sel

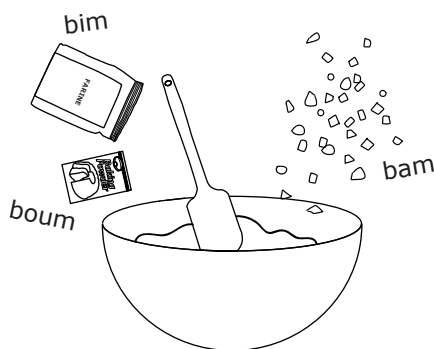
## 1



Mélange dans un plat le **beurre**, le **sucre** et le **sel** à l'aide d'un fouet.

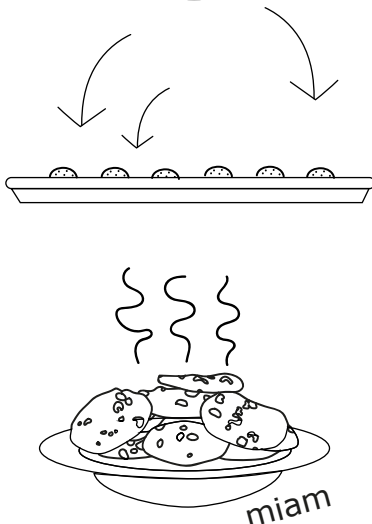
Une fois que la préparation est homogène, ajoute les **oeufs** légèrement battus.

## 2



Incorpore en 3 fois la **farine** mélangée à la **levure**. Termine par les **noisettes** et le **chocolat** concassés.

## 3



Forme des **boules de pâte** de la même taille. Si la pâte est trop collante, mets-la au frigo pendant 10 min.

Pose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, écrase un peu les boules (pas trop, sinon ils seront trop plats) et espace-les bien sur la plaque.

Enfourne pendant 10 min à 180°C.

Laisse reposer les **cookies** sur la plaque pendant 10 min à la sortie du four.

C'est prêt !



Par AS BEAN

Avec le soutien de

