



COOKIES CRUMBLER

Pour 20 cookies de 40 g

INGREDIENTS

- 330 g de chapelure de pain
- 100 g d'oeuf entier
- 200 gr de beurre doux
- 200 gr de sucre semoule
- 120 gr de pépites de chocolat

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 719 kJ 412 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	23,0 g 15,0 g
Glucides Dont sucres	44,0 g 26,0 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Protéines	5,8 g
Sel	0,53 g



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

PREPARATION

- 01 Broyer le pain au choix :**
 - 3 mm très sec pour obtenir la poudre fine (cookies plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (cookies plus moelleux)
- 02** Mélanger les poudres et le beurre pommade jusqu'à la disparition de morceaux.
- 03** Rajouter l'oeuf pour obtenir une pâte homogène.
- 04** Rajouter les inclusions (pépites de chocolat)
- 05** Façonner les cookies en les aplatissant à la forme souhaitée.
- 06** Cuire 12 minutes à 180°C

CONSEILS

- **Ils ne s'étalent pas à la cuisson, ne pas façonner les cookies en forme de boule. L'idéal est d'étaler au rouleau et d'utiliser un emporte pièce.**
- **Ces recette propose de remplacer 100% de la farine par de la chapelure. Ainsi le rendu sera différent du cookies traditionnel. A la vente, vous n'êtes pas obligés de les appeler « cookies ». Pour obtenir un rendu plus proche du cookie traditionnel vous pouvez jouer sur le % de chapelure (par exemple en mettant 50% de chapelure et 50% de farine).**

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Expliciat