



COOKIES SALÉS

CRUMBLER

Pour 10 cookies de 40 gr (après cuisson)

INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 80 gr de beurre doux
- 50 gr d'oeuf entier
- 50 gr d'emmental rapé

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 774 kJ 426 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	30,0 g 19,0 g
Glucides Dont sucres	26,0 g 0,9 g
Protéines	12,0 g
Sel	0,88 g



Préparation
15 minutes



Cuisson
12 minutes

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 la garniture
- 05 Façonner les cookies en les aplatisant à la forme souhaitée
- 06 Cuisson 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 la pâte au rouleau et d'utiliser un emporte pièce.

Une recette développée par



Groupe pro - Crumblér

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